

UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

**DOTTORATO DI RICERCA IN LETTERATURE FRANCOFONE
CICLO XIX**

Il cibo che “parla”

**Riflessioni gastronomiche sul romanzo quebecchese
dalle origini ai nostri giorni**

TESI PRESENTATA DA: SIMONA ROSSI

RELATORE: PROF.SSA CARLA FRATTA

COORDINATORE: PROF.SSA CARMINELLA BIONDI

ESAME FINALE ANNO 2007

L-LIN/03

Indice

Premessa

Il cibo, uno “specchio” tutto da gustare p. 1

Prima parte

**La rappresentazione del cibo tra mito e realtà
nel romanzo storico e della terra (1808-1947)** p. 7

Quadro degli eventi storici e delle tendenze letterarie

Tempi turbolenti p. 9

1. Dalla cessione della Nouvelle-France alla fine del XIX secolo p. 9
2. La prima metà del XX secolo p. 12
3. Il Canada francese nelle mani del clero p. 14
4. L'ostilità nei confronti del romanzo p. 15
5. Il romanzo storico e della terra p. 17

Primo capitolo

*A tavola con gli antenati. La gastronomia come strumento di
conoscenza della personalità del popolo canadese-francese* p. 23

- 1.1 La persistente presenza del grasso p. 25
- 1.2 Nel piatto quotidiano: semplicità e sostanza,
allegria e condivisione p. 29
- 1.3 Un'identità culinaria *propria* p. 34
- 1.4 Nel piatto festivo: abbondanza e specialità gastronomiche p. 38
- 1.5 Feste di ricchi, feste di poveri: classi sociali e alimentari
a confronto p. 44

Secondo capitolo

Nel “mondo perfetto”. Un’indagine culinaria del mito della terra p. 61

- 2.1 La nascita del mito della terra p. 63
- 2.2 Un’ambientazione “alimentare” da favola p. 65
- 2.3 La relazione “umanizzata” tra gli uomini e la terra nutrice p. 71
- 2.4 L’agricoltura e la ritualità gastronomica: un’unità fisica
e spirituale p. 75
- 2.5 La sacralità della produzione e della consumazione del cibo p. 83
- 2.6 La donna della terra in cucina, fata del *poêle* p. 88

Terzo capitolo

Gusti e disgusti. Il cibo come categoria morale p. 97

- 3.1 I limiti morali dell’appetito p. 99
- 3.2 Ristrettezze alimentari e “peccati” gastronomici urbani p. 107
- 3.3 La demonizzazione dell’alcool p. 111
- 3.4 La cucina dell’Altro p. 127

Quarto capitolo

Un momento di transizione. La fine del “mito gastronomico” della terra p. 139

- 4.1 La trasformazione di Madre Natura in Matrigna p. 141
- 4.2 Uno “sfacelo” in tavola: il cibo disgustoso e la cucina-antro p. 150
- 4.3 La comparsa di una psicologia alimentare p. 156
- 4.4 Personaggi della terra “anomali”: la donna priva di vocazione
culinaria; lo straniero *fin gourmet* p. 162

Seconda parte

I comportamenti alimentari, specchio di conflitti psicologici e rapporti interpersonali nel romanzo moderno-contemporaneo (1945-2004)	p. 177
--	--------

Quadro degli eventi storici e delle tendenze letterarie <i>Gli anni della rivoluzione politica e letteraria</i>	p. 179
---	--------

1. Dal 1944 al 1959: il ventennio della <i>grande noirceur</i>	p. 179
2. Dal 1960 al 2000: la <i>Révolution tranquille</i> , la rinascita dopo il buio	p. 180
3. Un nuovo clima culturale e letterario	p. 182
4. Le novità del romanzo moderno-contemporaneo	p. 183

Primo capitolo <i>Tra fuga e rifugio. Il cibo cittadino e i suoi ambienti</i>	p. 189
---	--------

1.1 Le contraddizioni di un cibo mercificato	p. 191
1.2 L'entrata in scena di un nuovo ambiente: il ristorante	p. 200
1.3 "Rifugi" e "nidi" gastronomici	p. 209
1.4 La valenza "terapeutica" del cibo moderno	p. 223

Secondo capitolo <i>Appetiti e digiuni dell'anima. La "gastronomia interiore" dei personaggi</i>	p. 237
--	--------

2.1 La personalità nel piatto: tra indoli e manie	p. 239
2.2 Gioie e tristezze del palato	p. 257
2.3 Noi e gli altri: armonie e conflitti gastronomici	p. 275
2.4 Scelte alimentari di coppia: idilli e dissidi amorosi	p. 285

Terzo capitolo

Verso una nuova identità. La rivoluzione sociale in cucina p. 305

3.1 Evoluzione di una gastronomia “nazionalista” p. 307

3.2 Gli Altri nel piatto p. 321

3.3 Nuovi valori ideologici e culinari p. 331

Quarto capitolo

Il cambiamento vissuto dagli Altri. Il cibo come espressione dell’emotività migrante p. 341

4.1 Diffidenze e critiche alimentari p. 343

4.2 Dalla cucina di “partenza” a quella di “arrivo”: tra ricordo, nostalgia e assimilazione p. 354

4.3 Il cibo e i suoi luoghi, alleati di un percorso in terra “straniera” p. 359

Conclusione

Sintesi delle proprietà rivelatrici della sfera alimentare p. 373

Bibliografia p. 379

Indice dei nomi p. 409

Ringraziamenti

Desidero rivolgere i miei più sentiti ringraziamenti a tutte le persone che hanno creduto insieme a me in questo lavoro nonostante il suo “insolito” campo d’indagine e che mi hanno sostenuto e incoraggiato in questi anni di studio intenso. Prima tra tutti annovero la mia direttrice di tesi, la Prof.ssa Carla Fratta, che con pazienza e tenacia non ha mai smesso di spronarmi a migliorare; un vivo grazie anche alla mia coordinatrice di dottorato, la Prof.ssa Carminella Biondi, che mi ha seguito a distanza, ma manifestandomi continuamente la sua disponibilità; al Prof. Gilles Dupuis dell’Università di Montréal, che ha accolto con entusiasmo la mia ricerca e mi ha guidato durante il mio soggiorno in Québec; a Nathalie Cook e Victoria Dickenson, direttrici rispettivamente dell’Istituto McGill e del Museo McCord di Montréal, le quali mi hanno permesso di vivere la meravigliosa esperienza che è stata per me la partecipazione al convegno Qu’est-ce qu’on mange? Le repas quotidien à travers l’histoire (Montréal, 2-3-4 novembre 2005), dove ho potuto presentare un’anteprima di questo lavoro; alle mie compagne di dottorato, in particolare Francesca, Ilaria, Manuela e Maria Chiara, che oltre ad un prezioso aiuto pratico, mi hanno fornito appoggio ogni qual volta ne avevo bisogno; alle mie adorato coinquiline ed amiche Valeria e Valentina, che hanno sopportato i miei sbalzi d’umore e la mia proverbiale maldestria culinaria; a tutti coloro, docenti e non, che mi hanno consigliato libri e segnalato eventi letterari e gastronomici, che mi hanno incitato ed ascoltato. Inutile dire che un ringraziamento particolare va poi a mia madre Milena, a mio padre Vilmo, a mio fratello Matteo e al mio fidanzato Luca, ai quali dedico questa tesi per ripagarli dell’infinito amore che mi regalano ogni giorno e senza il quale forse non sarei riuscita a portare a termine il mio lavoro.

Premessa

Il cibo, uno “specchio” tutto da gustare

Il cibo costituisce innegabilmente una presenza quotidiana irrinunciabile nella vita di ognuno di noi: tutti facciamo la spesa, cuciniamo, dedichiamo del tempo alle nostre esigenze del palato e dello stomaco. Eppure, nonostante questa ovvietà, il cibo non è affatto così banale e scontato come si può pensare, tanto che gli studi in merito abbondano.

In ambito francese ricordiamo ad esempio la celebre opera *Physiologie du goût* (1825) di Anthelme Brillat-Savarin¹, elaborata dissertazione sul cibo interamente dedicata ai piaceri della tavola, a riflessioni sui cinque sensi, descrizioni e aneddoti culinari, note scientifiche, filosofiche e di costume in merito al tema gastronomico. E' stato proprio Brillat-Savarin a scrivere anche la storica frase «dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es»², che condensa il credo di questo famoso *homme d'esprit* del XIX secolo a proposito delle proprietà “rivelatrici” del cibo, per cui l'alimentazione di un individuo permetterebbe di accedere ad informazioni relative alla sua identità e, come si può facilmente immaginare, a tutto ciò che si lega ad essa, ossia l'appartenenza geografica ed etnica, lo status sociale, le abitudini e lo stile di vita, il carattere etc. Ecco come lo stesso Brillat-Savarin spiega di aver scoperto l'incredibile attinenza della cucina con qualsiasi sfera della vita dell'uomo, un discorso che richiede da parte di chi lo fa anche una certa “erudizione”:

En considérant le plaisir de la table sous tous ses rapports, j'ai vu de bonne heure qu'il y avait là-dessus quelque chose de mieux à faire que des livres de cuisine, et qu'il y avait beaucoup à dire sur des fonctions si essentielles, si continues, et qui influent d'une manière si directe sur la santé, sur le bonheur, et même sur les affaires. Cette idée-mère une fois arrêtée, tout le reste a coulé de source: j'ai regardé autour de moi, j'ai pris des

¹ Vissuto ai tempi della Rivoluzione francese, Anthelme Brillat-Savarin fu un magistrato il cui nome sarebbe rimasto nell'ombra se non fosse stato per quel libro apparentemente frivolo e “ricreativo” che è la *Physiologie du goût*, raccolta di “gustose” meditazioni sulla civiltà e i piaceri della tavola che procurò a Brillat-Savarin un'incontestabile popolarità che resiste ancora oggi.

² Anthelme BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût*, Paris, Pierre Waleffe, 1967, p. 5.

notes, et souvent au milieu des festins les plus somptueux, le plaisir d'observer m'a sauvé des ennuis du convivial. Ce n'est pas que, pour remplir la tâche que je me suis proposée, il n'ait fallu être physicien, chimiste, physiologue, et même un peu erudit³.

Molti altri ancora hanno scritto a vario titolo a proposito del cibo: letterati, storici, filosofi, sociologi, antropologi, i quali hanno rinnovato nel tempo un interesse incredibilmente antico, trovando ogni volta nuovi spunti di analisi e interpretazione. Ciò che accomuna tutti questi studiosi appartenenti ad epoche differenti, è un unico elemento: l'assoluta certezza nel ritenere l'atto alimentare qualcosa di estremamente articolato, quasi uno "specchio" magico in grado di riflettere la vita dell'uomo, la sua cultura, la sua psicologia, i rapporti che egli intrattiene con se stesso e con gli altri. Di conseguenza, per studiare tale fenomeno, basato sull'arcana convergenza d'immaginario e fisiologia, di corpo e psiche, uomo biologico e sociale, bisogna necessariamente possedere molteplici conoscenze connesse tra loro.

Il nostro studio – che non vuole assolutamente essere esaustivo – si pone proprio l'obiettivo di penetrare questo mondo misterioso ed affascinante e di lasciare "parlare" il cibo stesso, ma attraverso un canale particolare, ossia la letteratura; infatti, esaminando i riferimenti alimentari presenti in ambito letterario, si può "abbracciare" la stessa affermazione di Brillat-Savarin per portarla alle sue estreme conseguenze. Se è vero che l'indagine delle abitudini e preferenze gastronomiche di un dato individuo è capace di rivelare la sua personalità e il suo pensiero, analogamente lo studio della rappresentazione del cibo nel romanzo di un dato paese dovrebbe permettere di far scoprire molto sulla sua società e sui suoi valori, quali mostrati attraverso l'evoluzione della sua letteratura e della sua cultura.

La realtà letteraria che abbiamo esaminato è quella del Québec, la provincia francofona del Canada. All'interno di tale letteratura l'analisi della rappresentazione del cibo ci è sembrata suscettibile di particolare interesse e ricca di valenze e sfaccettature, grazie soprattutto al contesto culturale, che può essere definito "ibrido", europeo per le sue origini e americano per la sua geografia e per le sue prossimità, caratterizzato inoltre da un vero e proprio mosaico di culture "altre", le culture degli immigrati di vari continenti, le quali s'impongono con forza sempre maggiore.

L'idea stessa che ha dato vita a questo lavoro ci è stata suggerita dalla lettura di un romanzo appartenente alla letteratura detta *migrante*, ossia *Le*

³ Anthelme BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût*, cit., p. 13.

bonheur a la queue glissante (1998) di Abila Farhoud⁴, dove al cibo viene riservato un ruolo di rilievo. Dounia, la protagonista, non potrebbe infatti vivere senza di esso, e non per gli ovvi motivi di sussistenza cui si può pensare. Libanese ed analfabeta, emigrata in Québec e sposata ad un uomo prepotente e taciturno, Dounia è l'Emarginata per eccellenza, quella per la quale il mondo è solo un incomprensibile brulichio di cui non può fare parte. Ecco che l'unico tramite, l'unico riscatto, l'unica arma che Dounia conosce per rompere il muro d'isolamento e di silenzio che la circonda, è il cibo. E' lei stessa a confessarlo e il fatto che prenda la parola, con il pretesto del cibo, per parlare di sé e dei suoi sentimenti, ci appare rilevante. «Je ne suis pas très bonne en mots», spiega il personaggio della Farhoud, «je ne sais pas parler. [...] Moi, je donne à manger. Mes mots sont les branches de persil que je lave, que je trie, que je découpe, les poivrons et les courgettes que je vide pour mieux les farcir, les pommes de terre que j'épluche, les feuilles de vigne et les feuilles de chou que je roule»⁵. E' questa particolare alchimia del cibo in parola ad averci dapprima incuriosito e poi appassionato, spingendoci ad andare oltre, a chiederci se la tematica del cibo fosse presente anche in altri romanzi, sia degli immigrati che dei Quebecchesi d'origine, e soprattutto se dietro alle semplici immagini ad essa relative non si nascondessero significati e nessi più profondi. L'unico modo per scoprirlo era focalizzare in tal senso la lettura di un vasto corpus di romanzi.

Prima di iniziare tale lavoro, però, abbiamo deciso di sottoporre il nostro progetto al giudizio di alcuni docenti quebecchesi. Purtroppo la loro opinione in merito alla nostra idea di una ricerca "alimentare" non è stata affatto positiva, perché, come ci hanno spiegato, il motivo gastronomico non sarebbe molto diffuso né significativo all'interno della letteratura quebecchese e di conseguenza la ricerca si sarebbe rivelata di scarso interesse. Così, seppur con dispiacere e delusione, ci stavamo già apprestando a rinunciare al nostro progetto, quando, dono di amici di ritorno da un viaggio nella capitale francese, ci è letteralmente giunto tra le mani il romanzo *Le cahier noir* (2003) di Michel Tremblay⁶. La sua lettura ci ha dato una seconda conferma del fatto che, nonostante tutto, il motivo del cibo è significativo nella letteratura quebecchese e degno di essere studiato: l'intera vicenda si costruisce infatti attorno al rapporto viscerale che esiste tra la

⁴ Abila FARHOUD, *Le bonheur a la queue glissante*, Montréal, L'Hexagone, 1998.

⁵ *Ibid.*, p. 14.

⁶ Michel TREMBLAY, *Le cahier noir*, Montréal, Leméac, 2003.

protagonista Céline, un'irrequieta cameriera affetta da nanismo, e il ristorante in cui lavora, Le Sélect, che la “nutre” e la protegge quasi come un padre.

L'entusiasmo di questa nuova scoperta ha cancellato ogni remora e, forse con un po' d'incoscienza, abbiamo deciso di muoverci per la nostra strada, immergendoci nella lettura delle opere. Abbiamo cominciato con *Les anciens Canadiens* (1863) di Philippe Aubert de Gaspé père⁷, uno dei testi fondatori di questa letteratura. Esso consacra pagine straordinarie ad un pasto presso un ricco signore del tempo, scritte con grande dovizia di particolari: dalla descrizione delle pietanze al tintinnio di porcellane e posate d'argento, dai profumi ai colori invitanti dei cibi. La nostra lettura è così proseguita sistematicamente dai romanzi dell'Ottocento e via via verso l'epoca moderna.

Quest'intensa fase di documentazione ha occupato un periodo di tempo abbastanza lungo, poiché, per selezionare il materiale giusto e pertinente, abbiamo dovuto accostarci anche a romanzi che in seguito si sono rivelati inutili ai fini della nostra specifica indagine. La scelta delle opere da leggere è stata determinata dai suggerimenti delle storie letterarie che abbiamo consultato, dalla casualità e dai consigli di terze persone, specialisti e non. La formazione del corpus romanzesco è comunque avvenuta secondo un criterio preciso: la presenza *significativa* di scene ed immagini riguardanti a vario titolo l'universo alimentare; infatti, la semplice menzione di un pasto o, ad esempio, della preparazione di una pietanza, non è di per sé sufficiente a suggerire un percorso critico nell'ambito della rappresentazione romanzesca del cibo. Le immagini alimentari devono bensì riflettere in modo “forte” ed evidente, proprio come uno specchio, certe dinamiche psicologiche della vicenda narrata oppure alcuni aspetti – storici, sociali, politici, culturali – dell'epoca inscenata dal romanzo preso in esame.

Quando siamo riusciti a riunire quello che ci sembrava un numero significativo di opere (circa cinquanta) che palesavano una stretta correlazione tra il cibo e la “realtà” inquadrata dal romanzo, abbiamo deciso di passare alla fase successiva, che consisteva nel vagliare sistematicamente le caratteristiche del materiale a nostra disposizione. Abbiamo così potuto osservare che nella letteratura quebecchese il cibo non è affatto un argomento minoritario come ci era stato detto, ma praticamente onnipresente fin dalle origini. Tra l'altro, il soggetto non è solo antico e permanente, ma anche sorprendentemente ricco, caratterizzato da una grande ricorrenza delle immagini che lo riguardano.

⁷ Philippe AUBERT DE GASPÉ père, *Les anciens Canadiens*, Montréal, Fides, 1975.

Ai fini dell'organizzazione strutturale del nostro lavoro, abbiamo poi cominciato a raggruppare per somiglianza e legami concettuali comuni le scene e le immagini sul cibo da noi schedate. Ciò di cui, però, ci siamo resi conto quasi subito è l'interesse della trattazione dell'argomento cibo nel suo evolversi cronologico, dall'Ottocento ad oggi, sicché, se inizialmente pensavamo di concentrarci su un particolare momento storico, in seguito abbiamo scelto di allargare la nostra cronologia proprio per sottolineare i mutamenti del motivo gastronomico nella temporalità. Ci siamo quindi indirizzati verso un'analisi che, pur restando tematica, si sviluppava secondo un asse cronologico. Considerata l'ampiezza del periodo preso in esame (dalle origini ai nostri giorni), ci è poi sembrato pertinente suddividere il nostro lavoro in due sezioni – divisione di comodo che, come tale, può certo implicare delle critiche –: la prima sezione è dedicata al romanzo storico e della terra⁸ (1808-1947), mentre la seconda si occupa del romanzo moderno-contemporaneo (1945-2004). Entrambe le sezioni, che comportano quattro capitoli ciascuna, sono precedute da un quadro storico-letterario che vuole inquadrare gli avvenimenti e le problematiche di ordine storico, politico, sociale e letterario, che interessano il periodo da noi preso in considerazione con le diverse tipologie di romanzo presenti, le loro finalità e caratteristiche.

Quello che abbiamo inteso analizzare e mettere in luce nella prima parte del nostro lavoro è come nel romanzo storico e della terra il tema alimentare esprima e rifletta la concezione di vita “essenziale” propria a quel genere di romanzo, basato come noto sull'attaccamento alla terra e alla dimensione collettiva del vivere, sulla fedeltà alle radici storiche e alla religione. Anche l'elemento cibo risulta utilizzato per dare forza allo stile di vita e ai valori di cui si auspica la diffusione. Uno studio con connotazioni storiche, sociali e antropologiche ci è in questo caso sembrato il più adatto.

A partire dagli ultimi romanzi della terra, invece, che condurranno successivamente al romanzo moderno, abbiamo notato una variazione significativa: il cibo subisce una piena trasformazione e da elemento fisico, in qualche modo sublimato nella sua funzione, diventa un vero e proprio specchio e supporto dei rapporti tra gli individui. Una prospettiva psicologica si è imposta allora per comprendere i significati nascosti che si celano dietro ad un nuovo

⁸ Queste due tipologie di romanzo presentano diversi elementi comuni, sia per quanto riguarda lo stile che il contenuto, quindi per riferirci ad entrambe useremo spesso il termine inglobante di “romanzo delle origini”.

modo di concepire il cibo e di servirsene. Questo aspetto si accentuerà sempre più nel romanzo moderno-contemporaneo, dove le sembianze e il sapore degli alimenti, i luoghi del cibo, cercati, fuggiti, desiderati, saranno direttamente riconducibili e assimilabili alle vicende personali – vogliamo dire individuali e non collettive – vissute dai personaggi.

All'interno delle due sezioni di romanzi⁹ che abbiamo creato, l'elemento cibo diventa dunque anche una specie di lente d'ingrandimento che permette di leggere dall'interno, secondo un'ulteriore prospettiva, l'evoluzione delle tendenze culturali e letterarie del Québec.

Non siamo i soli ad essere affascinati dal variegato universo gastronomico in letteratura; Guillaume Nicole, ex cuoco e amante in ugual modo di cibo e letteratura, scrive che «une analyse approfondie du motif de la nourriture dans la littérature québécoise pourrait [...] donner un souffle nouveau à la critique, et apporter des développements pertinents sur les enjeux littéraires “servis” par le repas»¹⁰. Accogliendo questa sfida, osiamo “mettere in tavola” il nostro lavoro, augurando buona lettura e buon appetito.

⁹ E' vero che il nostro studio si basa essenzialmente sul romanzo, ma nel caso in cui altre forme narrative diverse dal romanzo si dimostrino attinenti all'ambito alimentare da noi esplorato, contribuendo a spiegarne alcuni risvolti, non esiteremo ad inserirle nel corpus.

¹⁰ Guillaume NICOLE, *Le plat du jour, personnages pouliniens en sauce béarnaise*, “Québec français”, 126, été 2002: *Littérature & cuisine*, p. 54.

Prima parte

La rappresentazione del cibo tra mito e realtà nel romanzo storico e della terra (1808-1947)

*La cuisine d'un peuple est le seul témoin
exact de sa civilisation*

Eugène Briffault 1846

Quadro degli eventi storici e delle tendenze letterarie

Tempi turbolenti

1. Dalla cessione della Nouvelle-France alla fine del XIX secolo

Il periodo storico considerato in questa prima sezione del nostro lavoro è molto ampio: abbraccia, infatti, tutto il XIX secolo e la prima metà del XX. Un periodo piuttosto burrascoso, come del resto risulta essere l'intera storia del Canada francese, definitosi poi Québec a partire dagli anni Sessanta¹. Non a caso, ci ricorda Heinz Weinmann nel suo saggio *Du Canada au Québec*, il termine Québec in lingua *amérindienne* non significa altro che “passaggio difficile”:

Rappelons que *Québec*, on l'oublie trop souvent, est un mot amérindien qui signifie «passage difficile, détroit». Ce sont justement les passages, les transitions qui restent difficiles, problématiques, au Québec².

All'inizio del XIX secolo il “passaggio” per eccellenza è già avvenuto, con l'abbandono, da parte della madrepatria Francia, dei territori canadesi e il loro *passaggio*, per l'appunto, sotto il controllo della corona inglese³. Tale trauma⁴ fu troppo forte per un'identità ancora fragile come quella del Canada francese i cui

¹ Negli anni Sessanta esplodono le rivendicazioni del Canada francese. I Franco-Canadesi vogliono che la loro specificità, etnica, linguistica, culturale, e poi anche politica, venga riconosciuta e pretendono che i termini Québec e quebecchese sostituiscano quelli di Canada francese e franco-canadese.

² Heinz WEINMANN, *Du Canada au Québec. Généalogie d'une histoire*, Montréal, l'Hexagone, 1987, p. 14.

³ La cessione della Nouvelle-France all'Inghilterra a seguito della Guerra dei Sette Anni avvenne nel 1760 e fu ratificata tre anni più tardi dal trattato di Parigi, il quale fece ufficialmente della Nouvelle-France una colonia britannica, cfr. Craig BROWN (sous la direction de), *Histoire générale du Canada*, Québec, Boréal, 1990, pp. 224-225.

⁴ Il passaggio all'Inghilterra fu molto doloroso per tutto il Canada francese, ma particolarmente crudeli furono le sofferenze inflitte al territorio dell'Acadie, ossia l'odierna Nuova Scozia, che nel 1755 subì per mano degli Inglesi la deportazione di ben 12.000 individui (la totalità della popolazione era di 15.000). Gli *Acadiens* furono dispersi su tutto il continente americano, fino agli stati della Florida e della Louisiana, i quali contano oggi comunità francofone di origine acadiana. Gran parte di questo popolo deportato, però, rientrò nel territorio d'origine nei secoli successivi, cfr. Luca CODIGNOLA, Luigi BRUTI LIBERATI, *Storia del Canada: dalle origini ai nostri giorni*, Milano, Bompiani, 1999, pp. 223-228.

abitanti, abbandonati e vinti, persero inevitabilmente il controllo del loro destino⁵.

En 1760, le Canada est écrasé. L'empire français disparaît de l'Amérique; la Nouvelle-France s'efface de la carte. Quantité de Canadiens sont sans gîte, sans meubles et sans outils. La guerre, particulièrement le bombardement de Québec, la réquisition du bétail au profit de l'armée ennemie, l'incendie d'un grand nombre de fermes [...] avaient ruiné les Canadiens déjà appauvris⁶.

Per le ex colonie francesi, ai disagi economici e alle privazioni fisiche si aggiunse il fatto che non si trattò solo di un cambiamento politico, ma nettamente pratico, che riguardò in primo luogo l'abbandono del paese da parte di tutte le classi sociali più alte: nobili e signori, commercianti, amministratori, militari, artisti e letterati, infatti, rientrarono rapidamente in Francia. Privati di una guida forte e stabile, a coloro che rimasero in America, cioè ai proprietari terrieri e ai loro dipendenti, non si profilò altra scelta se non quella di ripiegarsi sul loro piccolo, rassicurante mondo rurale e di affidarsi ai pochi membri del clero e della nobiltà che avevano deciso di non lasciare il paese. Questo fatto sarà destinato a soffocare e condizionare a lungo l'andamento della vita civile e culturale del paese.

La profonda instabilità politica che caratterizzava la colonia britannica provocò poi nel 1791 la sua separazione in due province: l'Alto Canada (l'attuale Ontario anglofono) e il Basso Canada (l'attuale Québec francofono). Tale divisione apparve al Governatore l'unico modo possibile per tentare di mettere fine all'attrito esistente tra due territori così diversi dal punto di vista linguistico, religioso e sociale. Il procedimento venne tuttavia, e forse ragionevolmente, interpretato dai Franco-Canadesi come un tentativo di "ghettizzazione", tanto più che il potere, detenuto dal Governatore e dai Consigli nominati dal re britannico, rimaneva tutto nelle mani degli Anglofoni, escludendo completamente i Franco-Canadesi. Il malcontento di questi ultimi crebbe e la situazione, sempre più incandescente, sfociò ben presto in una vera e propria rivolta, la quale venne soffocata nel sangue e non diede gli esiti sperati dai Franco-Canadesi:

Alla fine degli anni 1830 la lotta politica che aveva fino ad allora caratterizzato Basso Canada e Alto Canada precipitò in manifestazioni dichiaratamente insurrezionali, che

⁵ Cfr. Michel BRUNET, *La présence anglaise et les Canadiens*, Montréal, Beauchemin, 1958, p. 115.

⁶ Jacques LACOURSIÈRE, Jean PROVENCHER, Denis VAUGEOIS, *Canada-Québec. Synthèse historique: 1534-2000*, Québec, Les Éditions du Septentrion, 2000, p. 154.

furono in seguito note come le Ribellioni del 1837-1838 [...]. Nel corso del 1837 e del 1838 i ribelli ebbero 325 vittime sul campo contro soltanto ventisette soldati britannici⁷.

A questo punto l’Inghilterra, spaventata da tanta violenza da parte dei Francesi, si persuase che fosse necessario un cambiamento radicale per quanto riguardava l’amministrazione delle due province ed inviò il ministro Lord Durham in Québec affinché studiasse la situazione e prospettasse un sistema di governo più efficace. Dopo alcuni mesi di “osservazione”, Lord Durham affermò che il popolo *canadien-français* era barbaro e rozzo, «un peuple sans histoire et sans littérature»⁸, e che l’unico modo per salvarlo dalla sua ignoranza era assimilarlo, riunendo le due province in una sola. Così, nel 1840, venne proclamato l’Atto d’unione⁹.

La conoscenza di questi fatti storico-politici si rivela estremamente importante se si vuole comprendere appieno la letteratura dell’epoca, in quanto non solo tali avvenimenti fanno in molti casi da sfondo alle vicende romanzesche, ma determinano e stimolano anche la stessa produzione letteraria.

Il clima ostile che venne a crearsi dopo la Conquista e per il quale era necessario un continuo atteggiamento di difesa da parte dei Franco-Canadesi, fu decisivo nella formazione dell’identità *canadienne-française*, che si fortificò proprio attraverso la resistenza. “L’assimilazione”, dunque, come la chiamava Lord Durham, non sarebbe in realtà mai avvenuta:

L’acte d’Union en 1840 [...] n’a pas eu comme conséquence l’assimilation des Canadiens français, parce que les liens idéologiques furent plus forts que les liens ethniques. Les éléments réformistes du Haut-Canada s’unirent aux nationalistes libéraux du Bas-Canada dans une lutte commune pour l’autonomie¹⁰.

Nel 1867, però – principalmente per il timore della potenza in ascesa degli Stati-Uniti d’America –, si giunse alla federazione di quattro province: Québec, Ontario, Nuovo Brunswick e Nuova Scozia. Grazie all’abolizione delle tariffe doganali, il sistema permetteva una forte unione dal punto di vista economico e scambi commerciali più snelli, lasciando comunque una certa autonomia alle

⁷ Luca CODIGNOLA, Luigi BRUTI LIBERATI, *Storia del Canada: dalle origini ai nostri giorni*, cit., pp. 301-302.

⁸ Catherine PONT-HUMBERT, *Littérature du Québec*, Paris, Nathan, 1998, p. 32.

⁹ Cfr. Luca CODIGNOLA, Luigi BRUTI LIBERATI, *Storia del Canada: dalle origini ai nostri giorni*, cit., p. 399.

¹⁰ Yannick GASQUY-RESCH (sous la direction de), *Histoire littéraire de la Francophonie, Littérature du Québec*, Vanves, Edicef/Aupelf, 1994, pp. 17-18.

singole province. Nonostante questo, nell'ultimo trentennio del secolo il Canada francese, come del resto l'intero paese, venne colpito da una forte crisi economica: nel porto di Montréal le importazioni si ridussero del 25%, numerose industrie furono costrette a chiudere e il settore agricolo subì un vero e proprio tracollo¹¹. A tutto questo si aggiungevano un sistema politico ancora estremamente fragile e le rivendicazioni territoriali degli Indiani, che esplosero con violenza tra il 1884 e il 1885¹².

2. La prima metà del XX secolo

Superare la crisi non fu affatto facile, ma all'alba del XX secolo il periodo critico era ormai terminato; infatti, grazie soprattutto ai numerosi investimenti degli USA nel paese, tutte le province poterono beneficiare di una lenta ma capillare ripresa. Lo sviluppo avvenne su tutti i fronti: fu favorita l'industrializzazione con conseguente fenomeno dell'inurbamento, vennero dissodate nuove terre, applicate tecnologie più moderne all'agricoltura e perfezionati i tracciati ferroviari. Dal punto di vista sociale si ebbero crescenti movimenti migratori dall'Oriente, mentre i primi tumulti operai nelle fabbriche diedero luogo alla nascita di diverse associazioni dei lavoratori e di veri e propri sindacati¹³. Nemmeno lo scoppio della prima Guerra mondiale arrestò tale processo di crescita e tra gli anni Venti e Trenta il Canada era un paese completamente trasformato:

Durant les années 1920, l'expansion économique du Canada est très spectaculaire. C'est à ce moment que le Canada cesse d'être une nation à prédominance agricole. La population urbaine dépasse maintenant la population rurale, alors que la production industrielle double en valeur la production agricole. Mais le Canada dépend largement de son industrie primaire. Il détient, en 1929, 64 pour cent du marché mondial de la pâte et du papier. Durant ces 10 années, 600 millions de dollars sont investis dans l'hydro-électricité. Ainsi, en 1930, malgré l'étendue du pays, 7 foyers canadiens sur 10 bénéficient de l'électricité [...]. Bref, à plusieurs points de vue, la société actuelle commence avec ces années. De nombreux cinémas ouvrent leurs portes. L'automobile

¹¹ Cfr. Jacques LACOURSIÈRE, Jean PROVENCHER, Denis VAUGEOIS, *Canada-Québec. Synthèse historique: 1534-2000*, cit., pp. 350-353.

¹² *Ibid.*, pp. 359-361.

¹³ *Ibid.*, pp. 381-383.

devient une nécessité. L'avion cesse d'être une simple curiosité et des appareils de radio entrent dans plusieurs foyers¹⁴.

Per quanto riguarda lo specifico del Canada francese, la sua industria si specializzò nella fabbricazione di alcuni prodotti, come la pasta di legno, la carta, il cotone e i sigari.

Alla crescita economica corrispose anche un significativo rinnovamento intellettuale: le università di Montréal e di Québec si riorganizzarono internamente, offrendo un insegnamento valido e diversificato; vennero istituiti i primi premi letterari e lo Stato mise a disposizione dei finanziamenti per la creazione delle Écoles des Beaux-Arts di Québec e di Montréal; le riviste letterarie, tra le quali “La Relève” e “L’Action française”, si moltiplicarono, e con esse gli infervorati dibattiti tra coloro che volevano che alla letteratura *canadienne-française* venisse riconosciuta piena autonomia e coloro che, invece, la consideravano solo un “prolungamento” della letteratura francese.

Il crollo della borsa internazionale del 1929, però, causò un’improvvisa caduta dei prezzi e il Canada francese si trovò a dover fronteggiare gravi problemi di disoccupazione. Fu allora che emerse la figura di Maurice Duplessis, politico conservatore e autoritario: disorientato, il popolo lo votò in massa, nella convinzione che il suo pugno di ferro potesse riportare la tranquillità economica. In realtà, con la sua ascesa al potere (fu primo ministro dal 1936 al 1939 e dopo la fine del secondo Conflitto mondiale, dal 1944 al 1959) cominciò un periodo cupo e pieno di restrizioni¹⁵.

Tutti questi cambiamenti intervenuti nella prima metà del secolo influirono naturalmente sulla forma e sul contenuto del romanzo, ma iniziarono a farlo in particolare dalla seconda metà, ovvero dal 1945 – li ritroveremo dunque nella seconda parte di questo lavoro, dedicata al romanzo moderno-contemporaneo –, quando, con la pubblicazione di *Bonheur d’occasion* (1945) di Gabrielle Roy¹⁶ e l’entrata in scena della città nell’ambientazione romanzesca, il mito della terra che aveva fino ad allora imperato si avviò verso il declino.

¹⁴ *Ibid.*, pp. 409-410.

¹⁵ Cfr. Luca CODIGNOLA, Luigi BRUTI LIBERATI, *Storia del Canada: dalle origini ai nostri giorni*, cit., pp. 626-632.

¹⁶ Gabrielle ROY, *Bonheur d’occasion*, Montréal, Boréal, 1993.

3. Il Canada francese nelle mani del clero

Come abbiamo visto, una volta firmato il trattato di Parigi nel 1763, il Canada francese si trovò ad essere una colonia britannica e i suoi abitanti sarebbero rimasti privi di una guida se il clero francofono locale non avesse preso concretamente in mano la situazione disastrosa nella quale giacevano i coloni francesi, acquisendo per questo a poco a poco un potere sempre maggiore.

Subito dopo la Conquista inglese, però, gli ecclesiastici rimasti non erano ancora così numerosi da essere in grado di orientare veramente la morale collettiva e la vita pubblica; essi si limitavano a mantenere l'ordine nei villaggi, a combattere il diffuso analfabetismo e ad adempiere ai loro compiti religiosi. Ma come conseguenza dello scoppio della Rivoluzione francese nel 1789, si operò in Canada un rafforzamento del clero locale: furono infatti più di cinquanta i preti che fuggirono dalla Francia in subbuglio e si rifugiarono nell'ex colonia francese. Nel giro di qualche anno il clero, così rafforzato, cominciò ad esercitare il suo potere nel campo dell'istruzione e dell'assistenza sociale e sanitaria, fondando ospedali, associazioni a scopo benefico e soprattutto istituti scolastici (ben dieci collegi classici tra il 1803 e il 1853 e l'università Laval nel 1852)¹⁷. Dopo il fallimento della ribellione del 1837 le idee liberali – già carenti e ben poco diffuse, in verità – persero credito presso la popolazione e i religiosi ebbero mano libera anche nella vita politica¹⁸. In tal modo nel 1840, quasi un secolo dopo la ritirata della Francia, la Chiesa cattolica godeva di una posizione assolutamente privilegiata nel Basso Canada e la fondazione, nello stesso periodo, della diocesi di Montréal, segnava l'inizio di una nuova era:

L'accroissement rapide des effectifs cléricaux permet non seulement de mieux assurer le service pastoral, mais de mieux encadrer la vie religieuse et profane des fidèles. L'évêque de Montréal fonde son propre journal, *les Mélanges religieux*, et déclare la guerre aux mauvaises lectures [...]. L'évêque s'intéresse à la colonisation, au retour des émigrés, à la tempérance...¹⁹

Da allora sarebbe stato il clero cattolico a determinare l'andamento e il destino della colonia franco-canadese in tutti i settori della vita pubblica (ma anche privata), facendosi zelante guardiano dei valori tradizionali. L'abate Henri-

¹⁷ Cfr. Laurent MAILHOT, *La littérature québécoise*, Paris, PUF, 1974, p. 17.

¹⁸ Cfr. Maurice LEMIRE (sous la direction de), *Dictionnaire des œuvres littéraires du Québec* (DOLQ), I, *Des origines à 1900*, Montréal, Fides, 1980, p. XX.

¹⁹ *Ibid.*, p. XXI.

Raymond Casgrain, scrittore e grande animatore del mondo letterario franco-canadese, chiariva all'interno del suo testo-manifesto *Le Mouvement littéraire en Canada* (1866), anche quali dovevano essere i requisiti della letteratura perché fosse accettata dalla Santa Chiesa: «une littérature [...] doit être essentiellement croyante et religieuse»²⁰, «[une] littérature doit [...] faire aimer le bien, admirer le beau et faire connaître le vrai»²¹.

Tale atmosfera rigida e conservatrice ostacolò enormemente non solo lo sviluppo del paese, ma anche della letteratura *canadienne-française*. Certo la difficoltà con cui quest'ultima s'impose non è da imputarsi solo al soffocamento generale esercitato dal clero, poiché i problemi erano in realtà di varia natura: non c'erano biblioteche che potessero definirsi tali, né cattoliche né, tanto meno, laiche; il tasso di analfabetismo era altissimo e sia il commercio del libro che le case editrici erano pressoché inesistenti. Dunque nel XIX secolo la letteratura franco-canadese tentava disperatamente di emergere e prendere forma, ma non trovava il terreno fertile e aperto di cui avrebbe avuto bisogno per dare i suoi frutti.

Intanto il clero ribadiva il suo rigido spartiacque tra generi legittimi e illegittimi: tra i primi, ma sempre "indirizzati" da un codice morale, la poesia, la storia, le favole, i racconti e le leggende popolari; tra i secondi l'attività teatrale e, massimo sospetto, il romanzo.

4. L'ostilità nei confronti del romanzo

All'inizio del XIX secolo la Chiesa cattolica lanciò nel Canada francese una sorta di crociata contro il romanzo, colpevole a suo avviso di contribuire ai mali della società, dai diffusi costumi dissoluti alle sanguinose rivolte, canadesi o meno, del 1789, del 1830 e del 1848. Le considerazioni sfavorevoli dell'epoca non si contano nei libri di storia e letteratura:

On dit par boutade: «Les peuples honnêtes n'ont pas de roman», et l'on serait heureux qu'il en fût ainsi. Mais il y a eu Voltaire, Rousseau, Diderot et tous ces écrivains du

²⁰ Raymond CASGRAIN, cit. in Catherine PONT-HUMBERT, *Littérature du Québec*, cit., p. 33.

²¹ *Ibid.*, cit. in Yannick GASQUY-RESCH (sous la direction de), *Histoire littéraire de la Francophonie, Littérature du Québec*, cit., p. 19.

XIXe siècle qui ne cessent de déverser sur la France contemporaine le flot de leurs erreurs et de leur corruption²².

Au XIX^e siècle, l'élite intellectuelle du Canada français avait un préjugé contre le roman en tant que genre littéraire; elle y voyait un moyen susceptible de séduire les âmes, de les pousser dans les voies du mal et du péché. Le roman était donc considéré comme nuisible à la morale chrétienne²³.

Ce que nous retenons des critiques [sur le roman], c'est le motif qui les inspire: le roman est un genre secondaire, parce qu'il ne saurait ni enseigner ni élever; tout au plus peut-il distraire²⁴.

Genre littéraire bâtard qui recourt aux procédés les plus grossiers, le roman ne pèche pas seulement contre la littérature, il perturbe l'imagination, aiguillonne les passions et fait appel aux forces démagogiques²⁵.

Au premier rang des livres qui font la «honte de ce siècle», le roman est suspect, jugé au mieux inutile: sur les passions, le catéchisme a tout dit, «et bien mieux» que Sue ou Dumas²⁶.

Tale aura negativa che aleggiava intorno al romanzo si tradusse ben presto in una vera e propria campagna repressiva da parte del clero, fatta di censure, di durissime selezioni delle riviste e delle opere, che peraltro con fatica giungevano dall'Europa, di pubbliche accuse e di comizi che mettevano in guardia i fedeli contro le cattive letture e tentavano di convincerli che l'unica salvezza per la loro anima era denunciare, da buoni cristiani, ogni scritto "licenzioso". Del resto il pericolo era ovunque, poiché «les romans immoraux infestaient les paroisses les plus reculées»²⁷. Romanzi immorali erano ad esempio gli scritti di Émile Zola, Jacques Diderot, Jean-Jacques Rousseau, Victor Hugo, i quali, secondo il clero, insultavano con cinismo la religione e il pudore comune per il semplice fatto di esistere²⁸. Pubblicate in *feuilleton*, però, tali opere facevano furore tra la popolazione, tanto che si scatenò un'irragionevole paura di esse:

[Le feuilleton] s'introduit partout: la bonne, à son réveil, l'arrache des mains du bébé qui l'a trouvé sous la table à dîner [...]; le bureaucrate l'aperçoit pendu à la sonnette de

²² Cit. in Maurice LEMIRE, *Dictionnaire des œuvres littéraires du Québec* (DOLQ), I, cit., p. XXI.

²³ Edwin HAMBLET, *La littérature canadienne-francophone*, Paris, Hatier, 1987, p. 33.

²⁴ Yves DOSTALER, *Les infortunes du roman dans le Québec du XIX siècle*, Montréal, Hurtubise, 1977, p. 115.

²⁵ Maurice LEMIRE, *La littérature québécoise en projet*, Montréal, Fides, 1980, p. 195.

²⁶ Cit. in Laurent MAILHOT, *La littérature québécoise*, cit., p. 31.

²⁷ Cit. in Maurice LEMIRE (sous la direction de), *Dictionnaire des œuvres littéraires du Québec* (DOLQ), I, cit., p. XXI.

²⁸ Cfr. Yves DOSTALER, *Les infortunes du roman dans le Québec du XIX siècle*, cit., p. 17.

la porte cochère; le forgeron sur son enclume; l'épicier dans sa balance [...] l'étudiant y compromet son futur examen de droit ou de médecine [...] le pauvre lui-même y laisse ses habitudes de labeur et de courage²⁹.

Vedendo quale presa era in grado di esercitare la letteratura “licenziosa” della vecchia Europa sul popolo franco-canadese, la classe religiosa cominciò a preoccuparsi soprattutto che non nascesse un romanzo autoctono d'imitazione. Qualsiasi tentativo era da stroncare sul nascere e l'unico sistema possibile era rendere note preventivamente le caratteristiche che facevano sì che una certa tipologia di romanzo fosse considerata inaccettabile dalla Chiesa. Se in un primo momento, dunque, la crociata si scagliò contro l'intero genere, in seguito il campo venne ristretto al romanzo realista e naturalista. Si rendeva necessaria, quindi, più che una campagna del tutto repressiva, una sorta di “opera di disciplina”. E fu ciò che accadde di fatto, col risultato che la produzione romanzesca venne inevitabilmente e innegabilmente condizionata, sia per quanto riguarda i contenuti che lo stile.

5. Il romanzo storico e della terra

I romanzieri franco-canadesi del XIX secolo godettero quindi di una libertà di scrittura davvero esigua: non solo attraverso un meccanismo di condizionamento morale venivano loro imposti dall'alto i soggetti, ma anche il modo di trattarli. La conseguenza diretta di questo “regime” moralizzante ed edificante fu l'affermarsi del romanzo storico, il cui primo esempio è dato dall'*L'Influence d'un livre* (1837) di Philippe Aubert de Gaspé fils³⁰, sottotitolato *roman historique*. Dopo di esso vi fu una moltiplicazione di romanzi storici che apparvero a centinaia³¹. Effettivamente la storia era l'elemento meglio tollerato – e consigliato – dalla Chiesa; le opere provenienti dall'Europa che più

²⁹ Cit. in *Ibid.*, p. 16.

³⁰ Philippe AUBERT DE GASPÉ fils, *Le chercheur de trésor ou l'influence d'un livre, roman de mœurs et d'alchimie*, Montréal, Nouvelles Éditions de Poche Ltée, 1968.

³¹ In realtà le opinioni sulla fortuna del romanzo storico nel Canada francese sono contrastanti: alcuni saggi e storie letterarie non lo considerano minimamente e ritengono che il primo genere romanzesco ad apparire sia stato quello della terra (nel 1846); al contrario, altri gli riservano un grande spazio e sottolineano il fatto che la critica tende erroneamente ad ignorare questo tipo di romanzo, perché è vero che forse non presenta particolari capolavori, ma dal punto di vista quantitativo e contenutistico si tratta comunque di un fenomeno importante, cfr. Maurice LEMIRE, *Les Grands thèmes nationalistes du roman historique canadien-français*, Québec, Les Presses de l'Université Laval, 1970, p. 1.

raccomandava erano quelle di Alessandro Manzoni, di Walter Scott e Fenimore Cooper. Uno dei motivi principali di tale valutazione positiva era il fatto che la storia era adatta ad educare al rispetto della tradizione e dell'etica, permettendo nel contempo di creare una letteratura originale e "indigena", basata sul «décor pittoresque et les mœurs d'autrefois»³², che non avrebbe avuto bisogno di entrare in competizione con la letteratura del Vecchio Continente e sarebbe di certo risultata gradita all'Europa per il suo esotismo. Spiega L. -O. David, un letterato dell'epoca:

Fatiguée du langage énervé et langoureux des romanciers, l'Europe [...] a besoin de fortes émotions; le tableau des scènes terribles dont nos forêts furent témoin la ferait frémir et le spectacle de cette poignée de Français, aux prises avec toutes les difficultés que lui suscitent la nature, le climat et les peuplades barbares, l'étonnerait et exciterait son imagination. Si au contraire nos œuvres ne sont que le tableau des hommes et des événements du jour, nous nous trouverons à engager avec les grands écrivains de l'Europe [...] une lutte dans laquelle nous serons certainement les vaincus et nos productions sans intérêt, non seulement n'attireront pas l'attention des nations étrangères, mais pas même celle de notre pays³³.

Al di là di questo, tale tipologia di romanzo andava nel senso dei predicati principi di Patria e Religione, contribuendo ad intensificare il vigore con cui i Franco-Canadesi lottavano per ottenere diritti ed autonomia ed insegnando al popolo il giusto cammino nel rispetto delle regole e dei valori morali più nobili. Con finalità principalmente "educative", quindi, il romanzo storico godette di una posizione di grande rilievo per tutto il XIX secolo e anche per gran parte del XX. Nel suo seno s'intrecciavano però anche altre "tendenze" letterarie: il romanzo di costume, ad esempio, il quale dipingeva con grande minuzia di particolari le tranquille e oneste abitudini di vita dei Franco-Canadesi, o il temuto e "pericoloso" romanzo d'avventura, che narrava, avvalendosi di un po' più d'azione, storie di briganti, pirati, Inglesi ed Indiani. In ogni caso, più o meno rocambolesche e più o meno tollerate, queste tre diverse tipologie – romanzo storico, romanzo di costume e d'avventura – finiscono facilmente per assomigliarsi e confondersi: in tutte e tre l'ambientazione riguarda quasi sempre il passato e in particolare l'epoca successiva all'abbandono della Francia, poiché l'obiettivo è quello di "glorificare" le lotte dei Franco-Canadesi e di tramandarne

³² Yves DOSTALER, *Les infortunes du roman dans le Québec du XIX^e siècle*, cit., p. 120.

³³ L. -O. DAVID, cit. in *Ibid.*

la memoria; in tutte e tre sono presenti avvenimenti storici realmente accaduti ai quali vengono aggiunti elementi di finzione e un finale piuttosto moraleggiante; in tutte e tre i personaggi, senza eccezione, sono rigidi e statici, mentre l'analisi psicologica è praticamente inesistente e traspare ovunque la diffusa volontà dell'autore di dispensare consigli e buoni insegnamenti più che divertire il lettore con intrecci dalle tinte forti. Spesso e volentieri il romanzo storico e di costume risultava poi essere solo una sorta di copertura e travestimento sia per quelle storie d'amore che altrimenti da sole sarebbero state censurate che per il genere avventuroso, denunciato e boicottato dalla classe conservatrice. A causa dell'impossibilità di distinguere nettamente le diverse tipologie sopra elencate, e poiché i confini e le separazioni – già labili in sé – non risultano essenziali per questo studio tematico sul cibo, nel corso di questo lavoro le raggrupperemo nell'unica categoria di romanzo storico.

Un altro filone assai importante che conoscerà grande successo e che s'intreccerà al romanzo storico nel XIX secolo è quello del romanzo della terra, inaugurato dalla *Terre paternelle* (1846) di Patrice Lacombe³⁴ e attivo fino a tutta la prima metà del XX secolo. Si tratta di una tipologia per certi versi molto simile al romanzo storico di cui abbiamo appena parlato: anch'essa è infatti caratterizzata da una certa staticità stilistica, dall'espressione di una morale tradizionalista e conservatrice e da personaggi piuttosto vuoti, il cui ruolo sembra più quello di "spettatori" che di protagonisti. Al di là dello stile, però, il romanzo della terra evidenzia una chiusura ancora più netta rispetto al romanzo storico nei confronti di tutto ciò che non fa parte dell'idilliaco mondo agreste in cui, un po' per necessità, un po' per paura del cambiamento, i Franco-Canadesi si trincerarono dopo la Conquista. E' lo stesso Patrice Lacombe, nella prefazione della sua opera, a spiegare al lettore la finalità del genere a cui si accosta:

Laissons au vieux pays, que la civilisation a gâtés, leurs romans ensanglantés, peignons l'enfant du sol tel qu'il est, religieux, honnête³⁵.

Il romanzo della terra rappresentò anche uno strumento per diffondere l'ideologia ufficiale; ciò che i conservatori volevano, infatti, era che la letteratura s'ingegnasse a nascondere i problemi sociali anziché segnalarli, facendo sì che il popolo si convincesse che l'esistenza che conduceva in campagna era

³⁴ Patrice LACOMBE, *La terre paternelle*, Montréal, Hurtubise, 1972.

³⁵ Maurice LEMIRE (sous la direction de), *Dictionnaire des œuvres littéraires du Québec* (DOLQ), I, cit., p. XXVII.

assolutamente perfetta, soprattutto se paragonata alle sofferenze di coloro che, perduti nelle fulgginose e tentacolari città, subivano l'influsso del male, precludendosi sia la felicità terrena che ultraterrena:

Dans l'histoire littéraire du Québec, le roman du terroir, aussi appelé roman régionaliste ou roman de mœurs paysannes, décrit, comme le roman rustique en France, la réalité campagnarde ou rurale. Le cadre géographique où il se déroule est la campagne, perçue comme un lieu privilégié, idéalisé, rédempteur, qui assure bonheur et prospérité à celui qui accepte d'y vivre. Cet espace fermé est presque toujours opposé, dans ce genre de roman, à un autre espace, ouvert celui-là, la ville, associée à un lieu de perte, à un antre du vice et de la dépravation qui conduit à l'échec celui qui se réfugie dans ce véritable enfer³⁶.

La custodia dell'ideologia dominante andò evidentemente a scapito della creatività della scrittura:

La forme du roman reste pauvre jusque dans les premières décennies du XX^e siècle³⁷. C'est que l'idée dominante tend toujours à maintenir le Canadien français rivé à la vie paysanne, gage de permanence et de fidélité. Tout texte qui ne s'ajuste pas aux impératifs officiels catholique/français/rural, est banni. La littérature reste donc prisonnière d'une esthétique placée sous le signe du terroir³⁸.

Come il romanzo storico, anche quello della terra si può dividere in diverse "categorie": *le roman de colonisation*, che racconta lo stabilirsi dei coloni su terre nuove e inesplorate, ancora da dissodare; *le roman de la terre paternelle*, che pone il problema della successione della proprietà terriera tra i figli; infine il romanzo *agriculturiste*, una sorta di opera di propaganda che difende la tesi per cui la "razza" franco-canadese deve proteggere fino alla morte la terra dei suoi antenati francesi e non abbandonarla per nessuna ragione al mondo. Però tali temi si mescolano frequentemente e più che di vere differenze, è forse opportuno parlare di sfumature: ecco perché anche in questo caso, come per il romanzo

³⁶ Yannick GASQUY-RESCH (sous la direction de), *Histoire littéraire de la Francophonie, Littérature du Québec*, cit., p. 49.

³⁷ Gli ultimi romanzi della terra, in effetti, come *Un homme et son péché* (1933) di Claude-Henri Grignon e *Le survenant* (1945) di Germaine Guèvremont, cominciano ad introdurre alcuni elementi di cambiamento, come ad esempio il lontano profilo della città e l'analisi psicologica, precedentemente assenti. Dopo di essi, dal 1945 in poi, il romanzo si sposterà dalla campagna alla città e all'idealismo del romanzo della terra succederà il realismo dei romanzi urbani e psicologici, i quali saranno oggetto di studio nella seconda parte della tesi.

³⁸ Yannick GASQUY-RESCH (sous la direction de), *Histoire littéraire de la Francophonie, Littérature du Québec*, cit., p. 19.

storico, le categorie sopra indicate saranno da noi riunite sotto l'unica dicitura di “romanzo della terra”.

E' entro tale quadro storico-letterario che situeremo, come preannunciato, il nostro studio sulla presenza del cibo e sui suoi significati nelle opere dell'Ottocento e della prima metà del Novecento.

Primo Capitolo

A tavola con gli antenati

La gastronomia come strumento di conoscenza della personalità del popolo franco-canadese

La façon de se nourrir, quotidienne ou festive, est à elle seule un code d'appartenance qu'aucun emprunt ne parvient vraiment à entamer. Dis-moi ce que tu manges, et je saurai quel Dieu tu adores, sous quelle latitude tu vis, de quelle culture tu es l'enfant, de quel groupe social tu te réclames. La lecture de la cuisine est un fabuleux voyage dans la conscience que les sociétés ont d'elles-mêmes, dans la vision qu'elles ont de leur identité¹.

¹ Sophie BESSIS, "Autrement", Série Mutations/mangeurs, 154, mars 1995: *Mille et une bouches, cuisines et identités culturelles*, p. 10.

1.1 La persistente presenza del grasso

La scelta del cibo e l'atteggiamento verso di esso si rivelano elementi davvero significativi nello studio delle caratteristiche dei popoli e delle loro condizioni di vita. Se solo si considera la prima letteratura di lingua francese in terra americana¹, si nota un fatto che anche in seguito sarà ricorrente ed importante: la carne che i primi coloni francesi consumano è estremamente grassa e, una volta cucinata, produce un naturale condimento oleoso. Sono gli stessi autori di tale letteratura, quali Samuel de Champlain, Antoine Furetière, Louis Nicolas, François-Xavier de Charlevoix ed altri, che sentono l'esigenza (molto funzionale e pratica) di trattare l'argomento nei loro scritti, fornendo descrizioni e considerazioni² piuttosto dettagliate a proposito della varietà e soprattutto della qualità degli animali esistenti nel Nuovo Mondo, spesso correlata al grasso presente in essi:

Les cerfs sont en venaison, nous informe Antoine Furetière dans son Dictionnaire, lorsqu'ils «ont trois doigts de venaison, pour dire trois doigts de lard». [...] La viande de tous les cervidés de la colonie est considérée «délicate au goût» quand elle est grasse³.

Tous les récits s'accordent sur la qualité de la viande d'ours; elle est «tendre et délicate», «délicieuse», «exquise et excellente». À l'instar du porc sa grande qualité est son gras. François Dollier de Casson et René de Bréhaut de Galinée, en 1670, en concluent que les ours gras sont de meilleur goût que les plus savoureux cochons de

¹ Ci riferiamo qui agli *Écrits de la Nouvelle France*, ossia ai racconti di viaggio, agli scambi epistolari, alle relazioni di missionari, ai rapporti, ai dizionari e a tutto quanto è stato scritto durante il regime francese nei territori americani tra il 1534 e il 1760. Questi testi sono da sempre al centro di un acceso dibattito tra quegli studiosi che li "relegano" inflessibilmente nello scaffale dedicato alla letteratura francese e quelli che, invece, li considerano già facenti parte della letteratura *canadienne-française*. Per quanto riguarda il nostro studio, essi non sono veramente chiamati in causa, in quanto precedenti alla nascita del romanzo, genere cui attinge il nostro corpus. Ci sembra tuttavia doveroso fare un riferimento alla loro esistenza in relazione al tema da noi trattato.

² I primi esploratori e coloni europei si mostrarono molto curiosi nei confronti del possibile impiego culinario delle nuove piante e dei nuovi animali presenti nei territori che stavano scoprendo e le ricche descrizioni di essi che giunsero in Europa scardinarono pian piano il rigido conservatorismo europeo in materia di alimentazione, modificando certe abitudini e il consumo di alcuni alimenti. La Francia, però, si mostrò sempre piuttosto intransigente in ambito alimentare e i suoi costumi gastronomici nelle colonie canadesi non subirono mutamenti troppo profondi, anche perché continuò ad importare in Canada i suoi prodotti fino alla conquista britannica. L'abbondanza della fauna rappresentò una sorpresa positiva, poiché la carne, in Europa, era diventata un alimento di lusso già a partire dal XVI secolo. Sebbene possa sembrare paradossale, «le colon canadien mangeait mieux que le paysan français!», cfr. Marc LAFRANCE, Yvon DESLOGES, *Goûter à l'histoire. Les origines de la gastronomie québécoise*, Montréal, Les Éditions de la Chenelière, 1989, p. 8.

³ Marc LAFRANCE, *Le goût du gras en Nouvelle-France*, "Cap-aux-diamants", 44, hiver 1996: *Les plaisirs de la table*, pp. 13-14.

France [...]. Parmi les poissons, les espèces les plus grasses méritent le plus d'éloges. L'anguille, considérée comme une véritable manne au XVII^e siècle, a l'avantage de porter son propre assaisonnement. «Elle n'a pas besoin de beurre, écrit Simon Denys en 1651, et donne une graisse abondante qui sert à faire des sauces pleines de saveur et dont on ne se fatigue pas»⁴.

Insomma, i Francesi che giungono nei territori canadesi tra il XVI e il XVII secolo sembrano apprezzare molto le pietanze a base di tale carne grassa, anche in funzione dei rigori climatici del Canada. Alcuni di loro, tra l'altro, godono palesemente, oltre che della ricchezza venatoria del territorio, anche di quella agricola, come Lescarbot, il quale, ricordando che uno degli obiettivi degli esploratori è trovare delle miniere fruttuose, rende tuttavia nota la sua personale preferenza: «la plus belle mine que je connaisse, c'est du blé et du vin!»⁵.

Ma quale evoluzione conosce la cucina *canadienne-française* dopo la ritirata della madrepatria Francia e l'avvento della supremazia inglese? Diciamo che gli usi e i costumi alimentari rimangono sostanzialmente francesi, anche se, dato che le importazioni dalla Francia cessano di esistere, vi è un inevitabile adattamento ai prodotti locali e anche se l'Inghilterra tenta di modificare le abitudini gastronomiche dei Canadesi, diffondendo il consumo di vini molto liquorosi e di piatti tipici inglesi, come il *roast-beef* e il *pudding*. I Franco-Canadesi, comunque, non sembrano apprezzare particolarmente tutto ciò, tanto che le cronache dell'epoca sono piene di commenti negativi, soprattutto per quanto riguarda le bevande: «boissons en général détestables, vins mélangés et malfaisants et d'une force et d'une rudesse excessive»⁶. E' proprio attraverso questo fermo rifiuto, davanti all'invasore inglese, di rinunciare all'insieme delle tradizioni francesi, che anche la cucina *canadienne-française* mostra di possedere già una sua identità, o comunque una "volontà d'identità".

La prima caratteristica di questa identità culinaria "in gestazione", chiamiamola così, è senza dubbio la permanenza del ruolo importante del grasso anche nel periodo successivo alla cessione della Nouvelle-France all'Inghilterra. Se solo si osserva, infatti, la descrizione delle numerose ricette risalenti alla fine del XVIII secolo proposte da Marc Lafrance e Yvon Desloges nel loro già citato studio *Goûter à l'histoire*, ci si rende conto di quanto alcuni ingredienti restino

⁴ *Ibid.*, p. 14.

⁵ *Ibid.*, p. 10.

⁶ Marc LAFRANCE, Yvon DESLOGES, *Goûter à l'histoire. Les origines de la gastronomie québécoise*, cit., p. 26.

ancora alla base di ogni ricetta: il burro fuso, il lardo, il grasso di vitello e suino, continuamente menzionati⁷.

Anche nei romanzi pubblicati tra il XIX secolo e la prima metà del XX, risalta un vero e proprio apprezzamento per il grasso: tra i numerosi esempi che si possono considerare, uno dei più significativi è dato senza dubbio dalla raccolta di novelle *Forestiers et voyageurs* (1863) di Joseph-Charles Taché⁸, che narra i costumi e la vita di figure fondamentali nell'economia dell'epoca, ossia *les hommes du bois, découvreurs, bûcherons, colons, chasseurs* etc., i quali trascorrono lunghi periodi dell'anno nella foresta. Durante una conversazione tra il narratore e il personaggio di Père Michel si scopre questa importanza del grasso nella valutazione degli alimenti:

Après avoir déposé, en entrant, son gibier dans un coin, le Père Michel était venu me donner la main et s'était assis près de moi, pour entamer un bout de conversation.

– Mais, dites donc, quelle bonne idée vous avez eue de venir nous voir. Si j'avais su ça, je vous aurais conservé une queue de castor pour vous régaler: avec ça qu'ils sont gras les castors cet hiver, *celui* que j'ai pris il y a quinze jours faisait envie à voir [...]. Mais à propos, vous souvenez-vous de notre pêche aux *flétans*, de votre gros flétan de sept pieds?

Ici le Père Michel me rendait des points: mon flétan de sept pieds (il n'en avait réellement que six et demi) valait bien son castor, *si gras* qu'il fût⁹.

Nella citazione si evidenziano molto bene i due fattori fondamentali per l'apprezzamento delle prede: la quantità di grasso da cui sono caratterizzate e le loro dimensioni, tanto che l'interlocutore di Père Michel le esagera e sottolinea con un certo autocompiacimento che il pesce da lui pescato può competere col castoro di Père Michel, per quanto grasso sia.

Al di là dell'ovvia considerazione che più un animale è grasso maggiore è la quantità di carne di cui si dispone, possiamo rilevare un gusto particolare per ogni sorta di grasso e per la sua consistenza morbida, infatti nel romanzo di Taché non si contano i riferimenti al consumo di burro e lardo: a p. 43 si elogia la bontà delle «catalognes», ossia delle *crêpes* a base di lardo che gli abitanti del cantiere amano tanto mangiare; a p. 43 vediamo Père Michel preparare un piatto particolare, «le rat musqué à la Père Michel» e usare «[une] copieuse couche de beurre» (p. 44); a p. 177, infine, si descrivono i grandi «chaudrons et poêles» che servono «pour confectionner les soupes au lard».

⁷ Cfr. *Ibid.*, pp. 32, 33, 34, 35, 37.

⁸ Joseph-Charles TACHÉ, *Forestiers et voyageurs*, Montréal, Fides, 1946.

⁹ *Ibid.*, p. 37. I corsivi sono nel testo.

Anche in altri testi si trovano menzioni del consumo di prodotti oleosi e pietanze grasse, unte e succulente, come in *Les anciens Canadiens* (1863) di Philippe Aubert de Gaspé père, un classico della letteratura franco-canadese, dove l'autore descrive dettagliatamente un banchetto nella casa di un ricco signore canadese della fine del XVIII secolo. I commensali sono Jules d'Haberville, il figlio del signore, e il suo amico scozzese Archimbalde Cameron of Locheill, i quali si sono conosciuti nel collegio di Gesuiti dove studiano entrambi e hanno stretto una profonda amicizia, ignari che di lì a poco saranno costretti a combattere l'uno contro l'altro a causa della guerra tra Francia e Inghilterra. La scena dedicata a tale *souper* occupa ben quattro pagine ed è ricca di particolari: il piacevole scintillio dell'argenteria, le stoffe pregiate che ornano la tavola, il lieve tintinnare delle porcellane, la vivacità della conversazione e, naturalmente, ultimo ma non in ordine d'importanza, l'aspetto delle pietanze proposte, elaborate e invitanti. E' in questo ambito che il "grasso" torna ad essere menzionato:

Le menu du repas était composé d'un pâté froid, appelé pâté de Pâques, servi, à cause de son immense volume, sur une planche recouverte d'une serviette ou petite nappe blanche, suivant ses proportions. Ce pâté [...] était composé d'une dinde, de deux poulets, de deux perdrix, de deux pigeons, du râble et des cuisses de deux lièvres: le tout recouvert de bardes de lard de gras. [...] Des poulets et des perdrix rôtis, recouverts de doubles bardes de lard [...] furent en outre les autres mets que l'hospitalité du seigneur de Beaumont put offrir à ses amis¹⁰.

In *Jean Rivard le défricheur* (1862) di Antoine Gérin-Lajoie¹¹, romanzo che contempla la decisione di un giovane di dedicarsi anima e corpo alla coltivazione della terra, si menziona il cibo tipico dei coltivatori canadesi, ossia «l'éternel lard salé» (p. 154) e i personaggi elogiano la deliziosa carne grassa degli orsi (cfr. p. 93). In *Le Chevalier de Mornac* (1873) di Joseph Marmette¹², storia di tafferugli tra Indiani e Francesi nella *Nouvelle-France* del 1664, al protagonista, cavaliere inviato dalla Francia per sedare i disordini creati dagli Indiani, viene offerta una gustosa «omelette au lard» (p. 89). In *Piconouc le maudit* (1878) di Pamphile le May¹³ si narrano, invece, le vicende di Piconouc, un poco di buono che si diverte a mettere zizzania tra le persone, in particolare tra la donna che

¹⁰ Philippe AUBERT DE GASPÉ père, *Les anciens Canadiens*, cit., pp. 78-79.

¹¹ Antoine GÉRIN-LAJOIE, *Jean Rivard le défricheur: récit de vie réelle*, suivi de *Jean Rivard économiste*, Montréal, Hurtubise, 1977.

¹² Joseph MARMETTE, *Le chevalier de Mornac. Chronique de la Nouvelle-France*, Montréal, Hurtubise, 1972.

¹³ Pamphile LE MAY, *Piconouc le maudit*, Montréal, Hurtubise, 1972.

vuole conquistare, Noémie, e suo marito Joseph, i quali ci sono mostrati mentre mangiano «une soupe au lard» (p. 36). In *Restons chez nous* (1908) di Damase Potvin¹⁴, ambientato in una campagna idilliaca che però non basta al protagonista Paul, il quale decide di trasferirsi in città, non si parla specificatamente di lardo, ma si dice che per preparare la pasta dei dolci natalizi si utilizza «une graisse pétillante», mentre l’oca che viene cucinata sul fuoco è definita «grasse» (p. 51). Infine, sia *La scouine* (1918) di Albert Laberge¹⁵ – saga familiare di poveri coltivatori che vede al centro una giovane soprannominata da bambina *scouine* a causa del cattivo odore che emana – che *Le survenant* (1945) di Germaine Guèvremont¹⁶ – romanzo che propone un tranquillo universo agreste scosso dall’arrivo di uno straniero piuttosto vivace, il Survenant –, presentano delle famiglie riunite a tavola, rispettivamente i Deschamps e i Beauchemin. Nel primo romanzo uno dei commensali «piqu[e] de sa fourchette un morceau de lard» (p. 11), mentre nel secondo si mangiano pietanze talmente unte che uno dei personaggi «étanch[e] sur son menton la graisse qui coul[e], tels deux rigolets» (p. 23). Sempre nella stessa opera, tra l’altro, il Survenant insegna alla nuora del capofamiglia a preparare la sua ricetta preferita, ossia «les fèves au lard avec une perdrix ou deux au milieu du pot» (p. 48), un piatto talmente nutriente da resuscitare un morto.

L’apprezzamento per la consistenza grassa degli alimenti e delle pietanze risulta dunque un elemento fortemente caratterizzante la prima letteratura franco-canadese.

1.2 Nel piatto quotidiano: semplicità e sostanza, allegria e condivisione

Se si osserva con attenzione la terminologia alimentare utilizzata dagli scrittori, si scopre che la cucina quotidiana franco-canadese delle origini è fatta di cibi piuttosto semplici, ma apprezzati per la loro consistenza. In *L’Influence d’un livre* (1837) di Philippe Aubert de Gaspé fils, ad esempio, ufficialmente

¹⁴ Damase POTVIN, *Restons chez nous*, Montréal, Granger frères, 1945.

¹⁵ Albert LABERGE, *La scouine*, Montréal, Les Quinze Éditeur, 1980.

¹⁶ Germaine GUÈVREMONT, *Le survenant*, Montréal, Fides, 1974.

riconosciuto come primo romanzo della letteratura franco-canadese, il protagonista, Charles Amand, sceglie di cibarsi di solo pane, un alimento in grado secondo lui di dargli l'energia necessaria per effettuare gli esperimenti alchemici di cui è appassionato:

Dès l'aurore il s'était rendu à la montagne voisine pour se procurer de la verveine, chose indispensablement nécessaire à la réussite de la conjuration qu'il devait exécuter pendant la nuit; et muni de ce précieux talisman il était revenu exténué de fatigue, pour prendre son seul repas; et quel repas! Du pain ... qui devait le soutenir pendant le cours de cette journée où il serait soumis à tant d'émotions diverses¹⁷.

Il tira de la poche de son gilet un morceau de pain qu'il se mit à manger de bon appétit. Lorsqu'il fut remis de sa fatigue il continua sa route aussi vite que les chemins le lui permirent¹⁸.

Il pane risulta in breve essere un alimento in sé più che presente e altamente apprezzato nell'alimentazione franco-canadese, con menzioni presenti praticamente in tutti i romanzi analizzati e con un vero e proprio picco in *La scouine*, dove l'autore lo nomina ben 21 volte in poco più di cento pagine.

Gli altri cibi che costituiscono il repertorio gastronomico quotidiano dei romanzi franco-canadesi sono comunque semplici e genuini: in *Jean Rivard le défricheur*, ad esempio, il regime alimentare seguito dai personaggi consiste in carne e pesce, frutta e legumi, «crêpes, grillades, omelettes et soupes», il tutto accompagnato da acqua fresca e latte, «un dessert indispensable» (pp. 82, 83). In *La fille du brigand* (1844) di Eugène l'Écuyer¹⁹, invece, storia d'amore piena d'ostacoli tra Stéphane, un giovane di buona famiglia, e Helmina, la figlia di un brigante, quando il brigante torna, a casa c'è ad accoglierlo «une table de porc fumé, de légumes et de lait chaud» (p. 245). Anche facendo un salto di un secolo, ci si accorge che nulla è cambiato nel modo di alimentarsi dei personaggi del romanzo della terra: in *Le survenant* (1945), infatti, lo straniero, benché appena arrivato nella famiglia Beauchemin, non esita a servirsi da solo e «se coup[e] une large portion de rôti chaud, tir[e] à lui quatre patates brunes qu'il arros[e] généreusement de sauce grasse et, des yeux, cherch[e] le pain» (p. 22), mentre il capofamiglia, Didace, ormai vedovo da tempo, ricorda con grande nostalgia «les

¹⁷ *Ibid.*, p. 36.

¹⁸ *Ibid.*, p. 93.

¹⁹ Eugène L'ÉCUYER, *La fille du brigand*, in Gilles DORION (a cura di), *Les meilleurs romans québécois du XIX^e siècle*, Montréal, Fides, 1996.

grillades de lard doré et les œufs en quantité» (p. 197) che gli preparava la moglie ormai defunta.

Insomma, il corpus di romanzi analizzati evidenzia un'alimentazione solida e nutriente, caratterizzata da cibi semplici e mai elaborati. L'aggettivazione utilizzata dagli autori, in effetti, insiste molto sull'essenzialità e sulla modestia dei pasti, tanto che parole come *humble* e *frugal* si ritrovano ripetutamente nei romanzi. In *Charles Guérin* (1853) di Pierre-J. Olivier Chauveau²⁰, storia di un giovane che, dopo aver tentato diverse strade, decide di dedicare la sua vita all'agricoltura, la madre di famiglia mette nel sacco dei figli che partono in cerca di fortuna un pasto modesto, costituito da «deux grosses galettes et du fromage» (p. 50). In *Le Chevalier de Mornac* il protagonista, in viaggio su una nave con altri personaggi verso un luogo più sicuro dagli attacchi degli Indiani, consuma «un frugal repas: du pain, du beurre, du lard et du fromage, accompagnés [...] d'une bonne bouteille de vin d'Espagne» (p. 84). Infine, in *Jeanne la fileuse* (1875) di Honoré Beaugrand²¹, vicenda sentimentale irta di difficoltà che vede due giovani di diverso ceto sociale, Paul, figlio di un proprietario terriero piuttosto abbiente, e Jeanne, povera bracciante, coronare alla fine il loro sogno d'amore, il pasto dei lavoratori dei campi è definito «humble» (p. 118) e il pranzo preparato da Jeanne a suo padre «frugal» (p. 113).

Al di là dell'umiltà, però, ciò che colpisce maggiormente di tali pasti è che essi siano sempre accompagnati da allegria e gioia. Per quanto riguarda il romanzo della terra si tratta certo di motivazioni ideologiche alla fonte, ma anche nel romanzo storico, benché le descrizioni siano meno esplicite, si avverte la medesima sensazione di felicità. In *Forestiers et voyageurs*, anche se il regime alimentare non è dei più ricchi e raffinati, i pasti dei boscaioli sono definiti «excellents» e si fa presente che la «bonne humeur ne f[ai]t pas défaut» (p. 47). In *Jacques et Marie* (1865) di Napoléon Bourassa²², romanzo ambientato nell'Acadie del XVIII secolo all'epoca della conquista inglese e della dispersione degli *Acadiens*, Jacques e Marie, due giovani innamorati che saranno separati dalla guerra e si ritroveranno solo alla fine di essa, gustano insieme semplici fragole all'ombra degli alberi che costeggiano i campi delle loro famiglie e Jacques «jouit énormément du plaisir avec lequel Marie dévor[e] ces fruits» (p. 50). In *Une de perdue, deux de trouvées* (1864) di Georges Boucher de

²⁰ Pierre-J.-Olivier CHAUVEAU, *Charles Guérin, roman de mœurs canadiennes*, Montréal, Fides, 1978.

²¹ Honoré BEAUGRAND, *Jeanne la fileuse. Épisode de l'émigration franco-canadienne aux États-Unis*, Montréal, Fides, 1980.

²² Napoléon BOURASSA, *Jacques et Marie. Souvenir d'un peuple dispersé*, Montréal, Fides, 1976.

Boucherville²³, invece – rocambolesca vicenda di pirati e galeoni interamente ambientata a bordo della nave del capitano Pierre de Saint-Luc, unico erede di un ricco commerciante canadese che si ritrova per caso tra i rivoltosi del 1837 –, sebbene non vi sia proprio nulla di cui gioire poiché l'imbarcazione subisce continuamente forti attacchi da parte dei pirati, l'autore afferma che «le repas [est] gai, comme le sont tous les repas en mer lorsqu'il ne fait pas de tempête» (p. 67). In *Restons chez nous* l'arrivo dell'inverno è caratterizzato da «longues veilles» e «soupers à la lampe, si appétissants et si pleins de gaieté dans la chaleur ambiante du foyer» (p. 35). In *Les anciens Canadiens*, infine, vi sono anche due casi di pasti semplici e improvvisati, ma estremamente gai. Nel primo l'aristocratico Jules visita André, un vecchio amico pescatore che vive nella foresta solo grazie al sostentamento della pesca e nonostante questo è in grado di offrirgli un pranzo gustoso:

André m[it] sur la table un plat de truites de la plus belle apparence et un plat de tourtes à la crapaudine couvertes de cerfeuil cru. – C'est un souper peu dispendieux, dit le bon gentilhomme; j'ai pris les truites moi-même [...]. Maintenant une salade de laitue à la crème, une jatte de framboises, une bouteille de vin: et voilà ton souper, Jules, mon ami! [...] Le repas fut très gai²⁴.

Nel secondo caso, invece, il padre di Jules invita a cena Arché, amico inglese del figlio. In casa non c'è granché da mangiare a causa della guerra tra Francia e Inghilterra appena conclusa, ma questo non impedisce ai commensali di gioire insieme:

L'argenterie était réduite au plus stricte nécessaire [...]. Le dessert, tout composé des fruits de la saison, fut apporté sur des feuilles d'érable dans des cassots et des corbeilles qui témoignaient de l'industrie des anciens aborigènes. Un petit verre de cassis avant le repas pour aiguiser l'appétit, de la bière d'épinette faite avec les branches mêmes de l'arbre, du vin d'Espagne [...], furent les seuls liqueurs que l'hospitalité du seigneur d'Haberville pût offrir à son convive: ce qui n'empêcha pas la gaieté la plus aimable de régner pendant tout le repas²⁵.

Potremmo citare molti altri esempi in questo senso, ma la conclusione resta la medesima: la povertà e la modestia dei pasti non tolgono nulla alla serenità e alla gioia di vivere dei protagonisti dei romanzi.

²³ Georges BOUCHER DE BOURCHERVILLE, *Une de perdue, deux de trouvées*, Québec, Hurtubise, 1973.

²⁴ Philippe AUBERT DE GASPÉ père, *Les anciens Canadiens*, cit., pp. 136-137.

²⁵ *Ibid.*, pp. 234-235.

Un altro aspetto importante legato al cibo presente nel romanzo storico e della terra è il valore della condivisione. Leggendo attentamente i testi, ci si accorge che i pasti solitari sono pressoché inesistenti: i personaggi condividono volentieri il cibo, anche se le quantità non sono abbondanti, e si riuniscono spesso per mangiare, non solo in famiglia, ma anche tra amici, vicini di casa, lavoratori etc. E nel caso vi sia l'arrivo inaspettato di qualcuno, di un parente e persino di uno sconosciuto, la sua integrazione nella comunità appare naturale ed immediata, spesso messa in risalto proprio dalla condivisione del pasto. Pensiamo solo alla madre di Marie, protagonista femminile del romanzo *Jacques et Marie*, che invita a mangiare a casa sua l'ufficiale inglese che l'ha aiutata nei lavori pesanti di sistemazione della casa, spiegandogli che è nella natura dei Franco-Canadesi condividere il cibo con tutti coloro che si trovano sotto il loro tetto al momento dei pasti (cfr. p. 85); a Jean Rivard, che loda la generosità dei coltivatori canadesi, i quali si aiutano spesso l'un l'altro nella costruzione delle abitazioni e poi allestiscono un pasto comune (cfr. pp. 153-154); al Survenant, che bussa alla porta dei Beauchemin e, benché sconosciuto, è accolto alla loro tavola e invitato a servirsi con naturalezza (cfr. pp. 21-22). Ma l'esempio più efficace è forse quello del romanzo *Jeanne la fileuse*, dove mangiare insieme è una piacevole abitudine, sia semplicemente in famiglia, che con altri:

On soupait en famille, on causait pendant quelque temps, [...] après [...] les braves enfants allaient reposer sur des grabats leurs membres fatigués par les rudes travaux de la moisson²⁶.

Quand arrive l'heure du midi et que le son de l'angélus se fait entendre au loin sur l'humble clocher du village, faucheurs et faneuses se rassemblent au pied d'un sapin gigantesque ou d'un chêne séculaire pour prendre part, en commun, au dîner des travailleurs²⁷.

On se rassemblait, au dîner, pour manger en commun l'humble repas des travailleurs²⁸.

– Pierre, nous finissons aujourd'hui les travaux de la moisson et je désire, avant de prendre congé de mes "engagés", les inviter tous à un souper de famille. J'ai fait préparer, par ta mère, sous les pommiers du verger, un repas succulent²⁹.

²⁶ Honoré BEAUGRAND, *Jeanne la fileuse. Épisode de l'émigration franco-canadienne aux États-Unis*, cit., p. 113.

²⁷ *Ibid.*, p. 110.

²⁸ *Ibid.*, p. 118.

²⁹ *Ibid.*, p. 119.

In quest'ultima citazione è particolarmente evidente l'importanza della condivisione del cibo, considerata un fattore veicolante per l'aggregazione e il mantenimento di buoni rapporti, sia tra i componenti della famiglia, sia tra questi e terze persone. In tal caso il congedo dai braccianti che hanno lavorato per il proprietario terriero in occasione della mietitura si trasforma in una sorta di pasto "di famiglia", quasi il padrone consideri come suoi figli coloro che lavorano per lui.

Si potrà osservare come gli alimenti – e il modo di consumarli – menzionati nei romanzi storici e della terra qui presi in considerazione, riflettono chiaramente lo stile di vita semplice e genuino di una società ai suoi primi albori.

1.3 Un'identità culinaria *propria*

Nel romanzo che abbiamo appena considerato, *Jeanne la fileuse*, si nota anche che il cibo è definito *traditionnel* e *national*:

Chacun s'empresse de prendre place autour d'une table immense surchargée de grands plats du ragoût national, de beignes et de pâtés traditionnels³⁰.

Ce repas consiste généralement de la soupe nationale, de viande, de légumes et de lait³¹.

Lo stesso avviene in *Maria Chapdeleine*³² (1921) di Louis Hémon³³ – vicenda incentrata sulla vita di una giovane contadina che, corteggiata da diversi pretendenti, sceglierà alla fine quello che le permetterà di rimanere legata alla terra della sua famiglia e dei suoi antenati –, dove l'autore fa uso del termine *national*³⁴: la scena riguarda la raccolta dei mirtilli nel bosco e i personaggi non

³⁰ *Ibid.*, p. 96.

³¹ *Ibid.*, p. 111.

³² L'autore di questo romanzo, Louis Hémon, non è nato in Québec, bensì a Brest, in Francia, ha poi vissuto sette anni in Inghilterra e circa venti mesi in Canada. Non si tratta quindi di un autore propriamente franco-canadese. Tuttavia la sua opera rientra, nelle storie letterarie che abbiamo consultato, tra i romanzi della terra, di cui è considerato il capolavoro. Per questo assumiamo *Maria Chapdeleine* nel nostro corpus, indipendentemente dalle origini del suo autore, cfr. Laurent MAILHOT, *La littérature québécoise*, cit., p. 52.

³³ Louis HÉMON, *Maria Chapdeleine*, Montréal, Fides, 1961.

³⁴ Certo per il francese Louis Hémon l'utilizzo del termine *national* è più ovvio che per altri, trattandosi di un autore il cui sguardo è esterno, da straniero.

vedono l'ora di correre a casa per poter preparare «les tartes fameuses qui sont le dessert national du Canada français» (p. 62).

Ritroviamo l'utilizzo di questi aggettivi anche in altre due opere: *La Noël au Canada* (1899) di Louis Fréchette³⁵ – raccolta di novelle che hanno tutte per oggetto i festeggiamenti del periodo natalizio nel Canada francofono –, dove si parla di «croquignoles saupoudrées de sucre blanc, le gâteau national sans lequel un réveillon de Noël serait incomplet sur les bords du Saint-Laurent!» (p. 60); e *Jacques et Marie*, dove i due giovani protagonisti gustano spesso, alla fine del pranzo condiviso, «la galette au beurre, le gâteau populaire de leur pays» (p. 49). Nonostante gli esempi non siano numerosi, da essi si può evincere che nel XIX secolo la cucina *canadienne-française*, se porta di certo i segni della tradizione francese, ha però già elaborato un'identità propria, una “tipicità” che la distingue nettamente da quella dell'ex madrepatria europea.

Per mettere l'accento sulla consapevolezza dei Quebecchesi della loro specificità, gli autori non si servono solo di una particolare aggettivazione applicata al campo culinario, ma scelgono anche di sottolineare col corsivo certi piatti tipici, come vediamo nel romanzo *Charles Guérin* di Pierre-J. -Olivier Chauveau:

– J'allons nous rendre la p'tite chambre là-bas, ous'qu'il y a un coup et une croûte qui nous attendent: pendant c'temps-là, les jeunesses qui resteront icit' vont s'mouvoir à faire *la tire*, parce que une mi-carême ou une Sainte-Catherine *sans tire*, ç'aurait guère plus d'bon sens qu'un jour de Pâques en maigre³⁶.

Quand la *tire* fut bien tressée et coupée par petits bâtons, disposés symétriquement sur de grands plats de faïence, on la porta comme en triomphe dans la salle du festin. Il n'est pas besoin de dire que l'apparition du mets que le père Morelle considèrait avec raison comme la partie essentielle et le trait caractéristique de la fête, porta à son comble la bruyante gaieté de tous les convives³⁷.

E' chiaro che il corsivo ha la funzione d'indicare la tipicità e “l'originalità”, sia linguistica che culturale, della *tire*, un dolce preparato con lo zucchero d'acero. La medesima scelta stilistica appartiene anche ad Antoine Gérin-Lajoie in *Jean Rivard le défricheur*, dove lo scrittore decide addirittura di accostare un asterisco alla parola *tire*:

³⁵ Louis FRÉCHETTE, *Contes I. La Noël au Canada*, Montréal, Fides, 1974.

³⁶ Pierre-J.-Olivier CHAUVEAU, *Charles Guérin, roman de mœurs canadiennes*, cit., p. 141.

³⁷ *Ibid.*, p. 142.

Notre homme, prenant un lit de neige, en couvrit la surface d'une couche de ce sirop devenu presque solide, et qui en se refroidissant forme la délicieuse sucrerie que les Canadiens ont baptisée du nom de *tire** [...], une sucrerie d'un goût beaucoup plus fin et plus délicat que celle qui se fabrique avec le sirop de canne ordinaire³⁸.

L'asterisco rimanda ad una nota a piè di pagina nella quale Antoine Gérin-Lajoie tiene a sottolineare che alcuni prodotti e le pietanze da essi derivati sono di pura invenzione canadese e necessitano quindi di un'inedita onomastica nazionale per nominare e riconoscere una nuova e diversa realtà:

Tire, Trempette ou Trempine [...] etc., des mots destinés comme beaucoup d'autres à notre futur dictionnaire canadien-français. Il a bien fallu que nos ancêtres inventassent des mots pour désigner des choses qui n'existaient pas en France [...]. Aujourd'hui on ne se donne guère de soin pour trouver des mots français; on s'empresse d'adopter les mots anglais. Qui voudra prétendre que c'est une amélioration?³⁹

In *Forestiers et voyageurs* lo stesso Joseph-Charles Taché indica in corsivo il termine *flétan*, che designa un pesce (l'abbiamo visto nel primo paragrafo, p. 27). Tale "pratica" significa che gli scrittori non solo sono pienamente coscienti della diversità di alcuni alimenti e specie di animali presenti in Canada, ma soprattutto che vogliono dichiarare anche linguisticamente l'autonomia del loro paese.

Questi esempi mostrano che il mondo franco-canadese delle origini è tutt'altro che statico: è un mondo che, rispetto al conquistatore inglese che tenta di contaminarlo, desidera sì fermamente rimanere francese, ma sente anche il bisogno di evolversi e di darsi un'identità propria, la quale si esprime evidentemente anche attraverso i valori della cucina. Tale "differenziazione" identitaria è in gran parte determinata da questioni pratiche, legate alla fine del regime francese, come spiega Marcel Rioux, autore di un interessante saggio sul modo di essere dei Franco-Canadesi e su alcune peculiarità della loro cultura:

Il a fallu pour le commun des gens remplacer certaines denrées et certaines boissons en provenance de la métropole [...]. Les productions de la faune et de la flore locales étaient extrêmement abondantes, on les utilise pour remplacer certains aliments traditionnels de la cuisine française qui étaient incorporés dans les recettes que les immigrants avaient apportées de leur province. Il est bien évident que la vie rude et

³⁸ Antoine GÉRIN-LAJOIE, *Jean Rivard le défricheur: récit de vie réelle*, suivi de Jean Rivard *économiste*, cit., p. 49.

³⁹ *Ibid.*

pleine d'aléas que les habitants et les petites gens ont dû mener [...] les a obligés à simplifier leur ordinaire⁴⁰.

Oltre al risvolto pratico, però, non si può negare che siano intervenuti anche altri fattori culturali: i Franco-Canadesi sono “diversi” dai Francesi, più semplici, genuini e meno raffinati, e dimostrano di esprimerlo in ogni modo attraverso la letteratura, la musica, la lingua e anche attraverso la gastronomia. Marcel Rioux azzarda persino un parallelo tra lingua e cucina:

On peut poser en hypothèse qu'il existe une analogie entre l'évolution de la cuisine française au Québec et celle de la langue française. Les deux complexes culturels – langue et cuisine – semblent avoir obéi aux mêmes tendances et évolué, à certains égards, de la même façon. Il ne semble pas que ce soit les attitudes envers la langue et la cuisine qui aient varié; les Québécois ont toujours continué d'aimer beaucoup manger et parler mais des circonstances ont fait que ces phénomènes se sont modifiés. En gros, on peut dire que certains éléments de l'héritage français ont été remplacés par d'autres. Les éléments fondamentaux et la structure de ces éléments n'ont pas changé d'une façon appréciable; le vocabulaire fondamental et la syntaxe restent à peu près ce qu'ils ont toujours été dans la langue québécoise; les aliments de base et leur agencement entre eux restent aussi approximativement les mêmes. Ce qui change, c'est la richesse et la diversité des mots et des ingrédients culinaires et le remplacement de certains d'entre eux par d'autres qui sont créés sur place⁴¹.

Attraverso quanto rilevato in letteratura a proposito dell'alimentazione dei Franco-Canadesi nel periodo successivo all'abbandono della Francia, possiamo in qualche modo affermare di avere una visione generale del loro modo di essere. In questo senso anche Claude Fischler afferma che, grazie al principio d'incorporazione, si diventa ciò che si mangia:

Lorsque nous disons “vous avez mangé du lion ce matin” à qui manifeste une énergie particulière, c'est façon de parler. Mais c'est aussi façon de penser. Et cette pensée relève d'une logique magique, plus profondément ancrée en nous et plus universelle que nous ne sommes prêts à l'admettre [...]. Le rapport à la nourriture touche, chez nous, au plus *intime*, au sens étymologique du terme: *intimus*, en latin, est le superlatif d'*interior*. Consommer un aliment, ce n'est pas seulement le consumer, le détruire, c'est le faire pénétrer en soi, le laisser devenir partie de soi. Il s'agit bien, en effet, avec l'aliment, d'une substance que nous laisserons pénétrer au plus profond de notre intimité corporelle, se mêler à nous, *devenir* nous [...]. Quand nous incorporons un aliment, nous incorporons donc du même coup certaines de ses caractéristiques imaginaires: une tomate du Midi ou une orange du Maroc nous font absorber du soleil méditerranéen et, en dégustant du vin, nous buvons son terroir et le temps qu'il a concentré en

⁴⁰ Marcel RIOUX, *Les québécois. Le temps qui court*, Paris, Seuil, 1974, p. 107.

⁴¹ *Ibid.*, pp. 106-107.

vieillissant. Mais il y a davantage: le caractère incorporé est réputé devenir le nôtre, nous transformer de l'intérieur: qui mange du lièvre court vite ou est couard, qui mange de la tortue se traîne paisiblement⁴².

Se tale teoria è esatta possiamo ora presumere di conoscere, attraverso il cibo che nei romanzi viene fatto loro mangiare, molte caratteristiche della “personalità” dei Franco-Canadesi incarnati nei personaggi: essi sono schietti e genuini, non certo affetti da “snobismo”, perché apprezzano cibo grasso e unto, più grezzo che raffinato; sono robusti e vigorosi, perché in grado di sopportare alimenti pesanti e consistenti; sono umili, molto più attenti alla sostanza che alla forma, poiché i loro pasti quotidiani sono semplici e nutrienti, mai troppo elaborati; sono generosi e gioviali, perché dividono volentieri il cibo che hanno a disposizione anche quando le porzioni non sono abbondanti, e non lasciano che la povertà e la frugalità intacchino il loro buonumore; sono molto legati al concetto tradizionale di famiglia – più o meno allargata ad amici e conoscenti –, perché la condivisione familiare del cibo appare molto importante, quasi una sorta di rituale; sono infine consci di avere un'identità precisa e diversa rispetto a quella francese.

1.4 Nel piatto festivo: abbondanza e specialità gastronomiche

Nel periodo storico qui considerato l'abbondanza non fa certo parte della vita quotidiana: essa viene riservata a festività e occasioni speciali, e ciò soprattutto per quanto riguarda i ceti sociali più modesti (contadini e boscaioli), presso i quali il cibo non può essere sprecato e anzi, se ne preserva una parte per l'inverno, essiccando la carne e preparando conserve. Se i precetti morali insegnano ad essere umili e parsimoniosi, gioca anche il timore di periodi di penuria e, naturalmente, l'attesa di occasioni particolari e importanti. A questo proposito il romanzo *Les anciens Canadiens* illustra nei dettagli i costumi dell'epoca e lo fa forse meglio di qualunque libro di storia; l'autore propone un dialogo davvero significativo tra Jules, figlio di un ricco signore canadese, e Arché, suo amico scozzese, il quale, ospite del Canadese come abbiamo già

⁴² Claude FISCHLER, *Magie, charmes et aliments*, “Autrement”, Série Mutations/mangeurs, 149, novembre 1994: *Manger magique*, pp. 10-11.

visto, rimane letteralmente sbalordito di fronte alle incredibili quantità di riserve di cibo che sia i signori sia i più poveri coltivatori preparano tra Natale e Pasqua, durante le varie feste:

– J'en suis d'autant plus surpris, dit Arché, que vos cultivateurs sont généralement très économes [...]; alors comment concilier cela avec le gaspillage qui doit se faire, pendant les chaleurs, des restes de viandes qu'une seule famille ne peut consommer?⁴³.

Jules spiega allora ad Arché che i ceti sociali più bassi sono famosi per la loro proverbiale parsimonia, che fa sì che durante tutto l'anno si nutrano in modo frugale, tranne in occasione di feste importanti e nel particolare periodo che va da Natale a Pasqua, durante il quale essi si prendono una piccola “rivincita”, mangiando molta carne e offrendola a tutti. Per potersi preparare in tempo, però, ai coltivatori più modesti, che non dispongono di servi, non resta che cuocere precedentemente la carne e conservarla in attesa che giunga il periodo della festa. Naturalmente per i ricchi signori sarebbe impensabile, invece, offrire agli ospiti della carne riscaldata, come appare chiaramente nelle parole di Jules:

– Tu me diras, sans doute, que ces viandes réchauffées perdent beaucoup de leur acabit; d'accord pour nous qui sommes habitués à vivre d'une manière différente; mais comme l'habitude est une seconde nature, nos habitants n'y regardent pas de si près⁴⁴.

Nei romanzi analizzati i festeggiamenti, soprattutto “campagnoli” ma anche “signorili”, sono presenti in grandi quantità. Si tratta di feste di varia natura: esse sono organizzate da benestanti e meno benestanti, legate alle festività religiose tradizionali come il Natale e la Pasqua, agli avvenimenti importanti dell'esistenza quali nozze, battesimi, comunioni, dedicate ad occasioni speciali e inattese, quali partenze e ritorni, o alle attività agricole. Due sono gli elementi comuni a tutte, naturalmente a seconda delle classi sociali considerate: il consumo abbondante del cibo e la presenza di piatti e alimenti particolari, che non si mangiano in altre occasioni e senza i quali la festa non potrebbe ritenersi tale.

Per quanto riguarda il primo elemento, aprendo a caso uno dei romanzi delle origini è facile rendersi conto di quanto gli autori insistano volentieri sull'argomento dell'abbondanza, ovviamente con le dovute sfumature a seconda che si tratti di banchetti di contadini o di signori. Se abbiamo visto che nell'ambito dei pasti quotidiani gli aggettivi più frequenti sono *frugal*, *humble* e

⁴³ Philippe AUBERT DE GASPÉ père, *Les anciens Canadiens*, cit., p. 110.

⁴⁴ *Ibid.*, p. 111.

modeste, nel caso di quelli delle feste ci troviamo invece di fronte ad un vero tripudio di termini accrescitivi quali *abondant*, *grand*, *copieux*, *énorme*, come possiamo osservare in alcuni esempi riguardanti sia le classi sociali più alte sia quelle più basse. In *La terre paternelle* (1846) di Patrice Lacombe – che narra la caduta della famiglia di agricoltori Chauvin a causa dell’idea del capofamiglia di affittare la terra e di andare in città per dedicarsi al commercio – «un *abondant repas*» (p. 73) sancisce l’accordo che viene stipulato di fronte al notaio, ossia l’intestazione di casa e terreno al primogenito, colui che alla fine riscatterà l’intera famiglia. In *Charles Guérin* (1853), invece, il protagonista viene invitato ad una grande festa per la *mi-carême* presso un nobile del luogo e vi trova «des *énormes pâtés au poisson*» e «des *plats de fricassée gigantesques*» (p. 141). In *Jean Rivard le défricheur* (1862) la tavola allestita in occasione delle tanto sospirate nozze del protagonista è carica di piatti di ogni tipo, «surtout de viandes, dont les pièces énormes, d’un aspect appétissant, f[lo]nt venir l’eau à la bouche et flamboyer les yeux des convives» (p. 169). In *Les anciens Canadiens* (1863) il ricco signore canadese presso il quale Jules e Arché si fermano prima di giungere a casa di Jules, offre loro «un immense buffet» (p. 108), dove troneggia il già citato «*pâté d’immense volume*», mentre in seguito, una volta che i due giovani sono arrivati a destinazione, tutti festeggiano il ritorno di Jules e l’arrivo della primavera, prendendo parte ad «un ample déjeuner à la fourchette» (p. 108), il quale prevede «des pyramides de crêpes» (p. 109), e «une tarte de cinq pouces de diamètre, plus forte en pâte qu’en confiture» (p. 117). In *Jeanne la fileuse* s’improvvisa una grande festa in onore del figlio primogenito, Pierre, che ritorna dai cantieri nella foresta dove ha trascorso l’intero inverno, e ci si affretta a preparare «une table immense surchargée de grands plats» (p. 96), della quale ognuno approfitta mangiando e bevendo «copieusement» (p. 97). In *La Noël au Canada*, «la table croul[e]» letteralmente «sous les mets robustes et succulents» e vengono nominate di nuovo «des pyramides monumentales», stavolta non di *crêpes*, ma di «*croquignoles*» (p. 60). In *Le survenant*, infine, il pranzo del 25 dicembre è caratterizzato da «une nourriture qui abond[e] comme à des noces» (p. 102). E potremmo citare ancora all’infinito passi sull’abbondanza del cibo se non ci sembrasse superfluo sottolineare ulteriormente il fatto che alle feste, davvero numerose nei nostri romanzi, ciò che sembra innanzitutto importante è la straordinaria quantità di cibo.

Ad essa si aggiunge, però, anche la presenza essenziale e particolare di alcuni piatti ed alimenti. La carne⁴⁵ è senza dubbio uno di questi ultimi: benché la si utilizzi anche nel quotidiano (certo in minore quantità), essa è la vera protagonista dei banchetti. Nei romanzi considerati, la menzione della carne di suino, bovino, pollame o selvaggina non si conta e degni di rilievo sono alcuni esempi relativi ai festeggiamenti dei contadini per il periodo natalizio, dove la carne appare cucinata in modo particolarmente ricco e appetitoso, con molte spezie e accompagnata da pane, verdure e melassa, come vuole la tradizione gastronomica invernale degli umili lavoratori canadesi:

L’oie grasse a cuit sur le poêle rougeoyant et il est temps de faire honneur au boudin et à la saucisse qui grillent, noircissent, se boursouflent et crèvent avec les crépitements de la braise...⁴⁶.

L’heure était venue d’apporter à la jarre [...] le ragoût où les boulettes repos[ai]ent dans une sauce onctueuse, les tourtières fondant dans la bouche et les rillettes généreusement épicées. Au fond du chaudron un paleron de jeune porc gratinait doucement avec un morceau d’échinée.⁴⁷.

Entre la dinde, bourrée de far aux fines herbes à en craquer, à une extrémité de la table et, à l’autre, la tête du porc rôti avec des pommes de terre brunes alentour, il y avait de tous les mets d’hiver, surtout de la viande de volaille et de porc apprêtée de toutes les façons, avec ça et là, des soucoupes pleines de cornichons, de betteraves, de marmelades de tomates vertes et, en plus, des verres remplis de sirop d’érable et de mélasse, ou l’on pouvait tremper son pain à volonté⁴⁸.

Ma se si lasciano queste tavole abbondanti sì, ma pur sempre semplici, e ci siede, invece, a quelle che troneggiano al centro delle dimore delle classi più alte, ciò che ci si trova davanti agli occhi è un vero e proprio trionfo “della carne”, come avviene in *Les anciens Canadiens*, l’opera che meglio illustra il motivo:

Le pâté était composé d’une dinde, de deux poulets, de deux perdrix, de deux pigeons, du râble et des cuisses de deux lièvres [...]. Le godiveau de viandes hachées, sur lequel reposaient, sur un lit épais et mollet, ces richesses gastronomiques, et qui en couvrait aussi la partie supérieure, était le produit de deux jambons de cet animal [...]. De gros oignons, introduits ça et là, et de fines épices, complétaient le tout. Mais un point très important en était la cuisson, d’ailleurs assez difficile; car si le géant crevait, il perdait

⁴⁵ Nei romanzi franco-canadesi, a differenza di quelli europei, la carne appare consumata in larga misura anche dalle classi sociali più umili, probabilmente perché nel periodo storico considerato in Canada vi è una maggiore disponibilità di animali da cacciare rispetto all’Europa.

⁴⁶ Damase POTVIN, *Restons chez nous*, cit., p. 53.

⁴⁷ Germaine GUÈVREMONT, *Le survenant*, cit., p. 89.

⁴⁸ *Ibid.*, p. 102.

alors cinquante pour cent de son acabit. Pour prévenir un événement aussi déplorable, la croûte du dessous, qui recouvrait encore de trois pouces les flancs du monstre culinaire, n'avait pas moins d'un pouce d'épaisseur. Cette croûte même, imprégnée du jus de toutes ces viandes, était une partie délicieuse de ce met unique⁴⁹.

Siamo qui di fronte ad una vera scenografia della carne, simbolo da sempre di forza e superiorità dell'uomo sulla natura⁵⁰, che esige degli spettatori ed un teatro da stupire: il lettore del romanzo.

Anche gli altri cibi tipici dei festeggiamenti, però, sembrano fatti apposta per suscitare l'ammirazione degli invitati (e dei lettori) e stimolare la loro ghiottoneria. Al primo posto vi sono i dolci, i quali, specialmente per quanto riguarda i ceti sociali più umili, non fanno certo parte del regime alimentare quotidiano. L'unico dessert contemplato nella vita di tutti i giorni, infatti, è costituito dalla frutta e soprattutto, benché possa apparire a noi oggi cosa strana, dal latte:

Le lait ne manquait pas non plus sur la table rustique; c'était le dessert indispensable, au déjeuner, au dîner et au souper⁵¹.

Per potersi deliziare con dolciumi veri e propri, dunque, bisogna che arrivino finalmente i giorni delle feste, comandate e non, e nei romanzi vi è allora una palese profusione di torte e frittelle, confetti e creme al cucchiaino:

Pour les petites bouches, plus friandes que gourmandes, il y avait force confitures aux fraises, aux prunes, aux melons, tartes de toute sortes, crème au sucre d'érable: mets délicieux, s'il en est⁵².

Aux enfants [...] on fit des cadeaux calculés sur la bonne ou mauvaise conduite de chacun d'eux: à ceux qui avaient été sages, des dragées ou du sucre; à ceux qui avaient été méchants, des patates gelées⁵³.

Oltre alle *dragées*, ossia i confetti, durante le feste vi sono altre leccornie che tentano grandi e piccini, in particolare nel periodo natalizio: *les croquignoles* e *les beignets*, biscotti e frittelle croccanti spolverizzati di zucchero. In *La Noël au*

⁴⁹ Philippe AUBERT DE GASPÉ père, *Les anciens Canadiens*, cit., p. 78.

⁵⁰ Cfr. Claude FISCHLER, *Magie, charmes et aliments*, "Autrement", Série Mutations/mangeurs: *Manger magique*, cit., p. 11.

⁵¹ Antoine GÉRIN-LAJOIE, *Jean Rivard le défricheur: récit de vie réelle*, suivi de *Jean Rivard économiste*, cit., p. 83.

⁵² *Ibid.*, p. 169.

⁵³ Pierre-J.-Olivier CHAUVEAU, *Charles Guérin, roman de mœurs canadiennes*, cit., p. 146.

Canada si allestiscono delle vere e proprie «pyramides monumentales de croquignoles, saupoudrées de sucre blanc, le gâteau national sans lequel un réveillon de Noël serait incomplet sur les bords du Saint-Laurent» (p. 60), mentre i vicini, arrivati per festeggiare insieme, portano altre cose, ossia «deux paniers pleins: des tourtières, des tartes, un soc, un dinde, des croquecignoles» (p. 54). In *Restons chez nous* la tavola della vigilia è imbandita con «succulents croquignoles, appétissants beignes, rutilants pains de Savoie glacés et dorés ou bien poudrés de beau sucre blanc» (p. 51). In *Le survenant*, invece, si gustano «des beignets blanchis de sucre fin» (p. 89) e, «comme dessert, des œufs à la neige, de la crème brûlée, de la tarte à Lafayette, de la tarte à la ferlouché, de la tarte aux noix longues» (p. 103). Insomma, senza feste non ci sono dolci e senza dolci non ci sono feste!

I dolci possono anche costituire il regalo più desiderato, come avviene in *La scouine*, dove, in occasione della prima comunione delle figlie, il capofamiglia Beauchemin decide di portarle dall'ambulante dei dolciumi per lasciar loro scegliere ciò che preferiscono. Le bambine sono folli di gioia e scelgono con cura il loro regalo:

Le père invitait ses filles à choisir dans la manne ce qui leur plaisait davantage. Caroline prit un bon-homme rouge et blanc, et Paulima, une palette de gomme et quatre pipes en sucre d'orge⁵⁴.

Ma, parlando di dolci, non si può tralasciare uno dei prodotti più tipici del Québec: lo zucchero d'acero. Come noto, quando la primavera comincia a riscaldare l'aria, gli acericoltori fanno una speciale incisione nella scorza degli aceri e raccolgono un'acqua leggermente zuccherata che, dopo un lungo procedimento che comprende anche l'ebollizione, si trasforma in uno sciroppo giallo e denso, simile al miele. Cogliendo questa eredità degli Indiani, i pionieri francesi fecero dello sciroppo d'acero la base per i piatti speciali delle feste, come *le jambon au sirop*, *les grands-pères*, ossia palline di pasta affogate nello sciroppo, e soprattutto *la tire*, termine che designa lo sciroppo d'acero solidificato e lavorato⁵⁵. Lo sciroppo d'acero è il vero protagonista delle numerose feste dedicate allo zucchero (per questo motivo dette *les sucres*) che si svolgono durante il periodo primaverile e che sono presenti in tanti romanzi. Uno degli esempi più significativi è senza dubbio quello che si trova in *Charles*

⁵⁴ Albert LABERGE, *La scouine*, cit., p. 24.

⁵⁵ Cfr. www.bonjourquebec.com/français/restauration/erablières.html, p. 1.

Guérin, dove *la tire* è definita «la partie essentielle et le trait caractéristique de la fête» (p. 142), tanto che «une mi-carême ou une Sainte-Catherine *sans tire*, ç’aurait guère plus d’bon sens qu’un jour de Pâques en maigre»⁵⁶ (p. 141).

Tra i cibi delle feste si trova anche un altro alimento particolare, che in Québec è al centro di grandi festeggiamenti: la pannocchia di mais, chiamata *épi de blé d’Inde*. Quando il grano è maturo, infatti, i Franco-Canadesi procedono alla raccolta e organizzano delle feste alle quali partecipa l’intera comunità. La parola che designa la festa in questione è *épluchette*, da *éplucher*, sbucciare: *donner une épluchette*, dunque, significa dare una festa “in onore” del grano giunto a maturazione. Riuniti attorno al fuoco, i Franco-Canadesi sbucciano centinaia di pannocchie e per tradizione colui o colei che se ne ritrova tra le mani una rossa, diventa il re, o la regina, della festa. Alla fine viene servito un lauto pasto e il piatto tipico dell’occasione, per l’appunto, è costituito da pannocchie. In quasi tutti i romanzi i personaggi invitano gli amici e sono invitati loro stessi a delle *épluchettes*; la citazione più esplicita, però, si ritrova in *Picounoc le maudit*, dove l’autore spiega come vengono mangiate le pannocchie:

On allume le feu, et l’on fait bouillir, dans un chaudron bien propre, les épis que l’on mangera au réveillon, avec le sel et le beurre⁵⁷.

E’ evidente che nelle scene romanzesche relative ai festeggiamenti il cibo, abbondante e specifico per l’occasione, costituisce una presenza essenziale e “celebrativa” del particolare momento descritto.

1.5 Feste di ricchi, feste di poveri: classi sociali e alimentari a confronto

Come abbiamo visto, tutti gli autori si dedicano con grande minuzia di dettagli all’esposizione dei vari momenti gastronomici delle feste, illustrando non

⁵⁶ Per ogni problema di lessico riguardante locuzioni in parlate locali, faremo riferimento ai seguenti vocabolari: *Dictionnaire québécois français* (sous la direction de Lionel MENEY), Montréal, Guérin, 1999; *Le Robert. Dictionnaire québécois d’aujourd’hui, langue française, histoire, géographie, culture générale* (sous la direction de Jean-Claude BOULANGER), Paris, Les Dictionnaires LE ROBERT, 1993; tra i dizionari consultabili su siti on-line, segnaliamo:

<http://clicnet.swarthmore.edu/dictionnaires.html>;

<http://www.usherbrooke.ca/biblio/internet/dictio/diclang.html>;

<http://canadaimage.free.fr/lexiquequebecois.html>.

⁵⁷ Pamphile LE MAY, *Picounoc le maudit*, cit., p. 42.

solo le forme, gli odori e i colori delle pietanze, ma anche le caratteristiche di tutta la scena, dalla stanza agli ospiti, dai tendaggi all'illuminazione, specialmente nel caso dei ceti più abbienti, che offrono pasti più elaborati e quindi più ricchi di elementi da descrivere. Più o meno particolareggiate, però, tutte le descrizioni sono accomunate dalle modalità e dal senso della presentazione del cibo come di una vera e propria ricchezza, una ricchezza che va esibita, poiché tramite essa si misurano potere, agiatezza e influenza sociale. Gli scrittori, dunque, utilizzano le feste e il cibo che le caratterizza come pretesto per differenziare le condizioni economiche e sociali dei personaggi che mettono in scena. In questa sorta di “vetrina”, la parola d'ordine è una sola: la teatralità scenografica. D'altro canto è risaputo che non solo il palato, ma anche l'occhio, ha una parte fondamentale in ambito gastronomico: al fine di “eccitare il gusto”, infatti, il cibo va desiderato con gli occhi prima di essere assaggiato con la bocca. In un'opera sulla storia estetica della cucina si trova un brano che spiega molto bene questo sottile meccanismo:

Certo è che, ancor prima di assumere un andamento ostentatamente decorativo, la presentazione del cibo, in quanto preludio o meglio succedaneo psicologico dell'assaggio, ne è pure il principale fattore di condizionamento, spesso di deliberata suggestione: bisogna insomma riconoscerle un certo potere incantatore. Ciò sembra intimamente connesso all'accezione comune di *appetibilità*, la facoltà dei cibi di farsi desiderare prima d'essere assaggiati: l'eccitazione del gusto, di cui la familiare “acquolina in bocca” non è che l'indicatore fisiologico, viene qui suscitata da altri parametri organolettici quali l'aroma, la forma, il colore, la situazione ambientale⁵⁸.

Tale situazione ambientale si compone di vari elementi: il luogo, prima di tutto, il mobilio, le stoffe e le suppellettili che ornano la tavola, persino le musiche e le danze che fanno da cornice al pasto e intrattengono gli ospiti presenti. A differenza di quanto avviene per il cibo quotidiano, infatti, «lo svolgimento delle feste e delle cerimonie dissimula, per così dire, un progetto sapientemente congegnato, un protocollo progettato nei minimi particolari: il gesto decorativo diviene così esplicito, esposto all'ammirazione dei convitati come tassello essenziale al grande spettacolo della magnificenza»⁵⁹.

L'arte del mostrare agli altri la propria “magnificenza” attraverso la ricchezza delle pietanze offerte e degli ornamenti esibiti, però, è molto diversa a

⁵⁸ Gualtiero MARCHESI, Luca VERCELLONI, *La tavola imbandita. Storia estetica della cucina*, Roma, Laterza, 2003, p. 8.

⁵⁹ *Ibid.*, p. 18.

seconda che si tratti di classi agiate o non agiate. Non solo: tali differenze evidenziano due maniere diametralmente opposte di concepire la vita e il significato del cibo, il suo consumo e la sua condivisione con gli altri, che corrispondono anch'esse a classi sociali ben definite. Il cibo possiede del resto una naturale facoltà "aggregante": crea, cioè, dei gruppi, unisce gli individui che si nutrono allo stesso modo e condividono le medesime idee in ambito alimentare. Come spiega Paul-Guy Duhamel, alcuni antropologi, tra i quali Richards, suggeriscono che l'alimentazione determina, più di qualsiasi altra funzione fisiologica, la natura dei raggruppamenti sociali e la forma che prendono le loro attività⁶⁰. Cibo e identità formano quindi un binomio indissolubile:

L'incorporation fonde l'identité tant individuelle que collective. Du coup, elle marque l'altérité. L'alimentation et la cuisine sont des éléments essentiels du sentiment collectif d'appartenance. Les hommes marquent leur appartenance à une culture ou à un groupe quelconque par l'affirmation de leur spécificité alimentaire ou, ce qui revient au même, par la définition de l'altérité, de la différence des autres. Les classifications, les pratiques et les représentations qui caractérisent une cuisine incorporent l'individu au groupe, situent l'ensemble par rapport à l'univers et l'y incorporent à son tour⁶¹.

La citazione legittima il binomio cibo-identità ed evidenzia anche un'altra "attitudine" del cibo: se da un lato, infatti, ciò che si mangia e come lo si mangia definisce e lega tra loro i componenti di un gruppo, dall'altro determina la diversità di coloro che vengono esclusi da quello stesso gruppo. Luciana Diodato offre, nella sua opera sul linguaggio del cibo, una chiara delucidazione a questo proposito:

Il primo elemento che distingue l'uomo civilizzato dalle bestie e dai barbari [...] è mangiare non solo per fame, per soddisfare un bisogno primario del corpo, ma anche e soprattutto per trasformare tale occasione in un momento di socialità, in un gesto dal forte contenuto sociale e di grande spessore comunicativo. Il convivium è l'immagine stessa della vita in comune (cum vivere) e l'etimologia non inganna. Il banchetto diviene così il segno maggiore di identità del gruppo. Tavole separate significa, al contrario, differenze di identità [...]. E' qui da notare come la tavola funzioni egregiamente come strumento non solo di aggregazione e di unità, ma di separazione e

⁶⁰ Cfr. Paul-Guy DUHAMEL, *L'imaginaire alimentaire québécois*, "Possibles", 4 (20), automne 1996: *L'art dehors*, p. 145.

⁶¹ *Ibid.*, p. 148.

di emarginazione. L'alimentazione, quindi, da un lato aggrega, ma proprio perché unisce contemporaneamente distingue: separa i gruppi gli uni dagli altri⁶².

Anche nel nostro corpus di romanzi gli scrittori utilizzano spesso il tema del cibo per sottolineare la diversa concezione della vita presso le classi sociali abbienti e quelle più modeste. In tal modo il diverso valore attribuito all'alimentazione e le diverse modalità che caratterizzano l'atto nutritivo corrispondono a valori morali e modalità "d'esistenza" del tutto opposti. Ad esempio l'antropologo John Berger spiega nel suo articolo sulla diversa visione del cibo di *bourgeois* e *paysans*⁶³ quale chiaro segnale del loro diverso stile di vita, che il *bon ton* rappresenta un tratto distintivo primario presso i ceti alti:

Le repas chez le bourgeois doit créer à partir de rien son propre contenu, sa propre substance, qui tend vers la théâtralité: décoration de la table avec l'argenterie, la nappe, la porcelaine; éclairage; habillement relativement formel; protocole déployé en présence des invités; étiquette ritualisée de manière de table; formalité du service⁶⁴.

Les anciens Canadiens e *Charles Guérin*, senza dubbio gli esempi più significativi per quanto riguarda la classe ricca, mostrano con grande minuzia di particolari sia la decorazione della tavola sia l'etichetta comportamentale. La prima si sofferma soprattutto sulle stoviglie e sulle posate:

Un immense buffet, touchant presque au plafond, étalait, sur chacune des barres transversales dont il était amplement muni, un service en vaisselle bleue de Marseille [...]. Le couvert était dressé pour huit personnes. Une cuillère et une fourchette d'argent, enveloppées dans une serviette, étaient placées à gauche de chaque assiette, et une bouteille de vin léger à la droite. Point de couteau sur la table pendant le service des viandes: chacun était muni de cet utile instrument [...]. Si le couteau était à ressort, il se portait dans la poche, si c'était, au contraire, un couteau-poignard, il était suspendu au cou dans une gaine de maroquin, de soie, ou même d'écorce de bouleau, artistement

⁶² Luciana DIODATO, *Il linguaggio del cibo, simboli e significati del nostro comportamento alimentare*, Roma, Rubettino Editore, 2001, p. 64.

⁶³ Nei romanzi qui considerati è improprio parlare nello specifico di *bourgeois*, in quanto non siamo ancora immersi nella realtà cittadina industriale e tutti i personaggi presi in esame abitano in dimore più o meno lussuose, ma situate comunque nelle campagne. Nelle affermazioni di John Berger, tuttavia, troviamo delle evidenti analogie con il comportamento alimentare delle classi "aristocratiche" qui considerate, seppur non residenti in città, e ci sembra pertinente avvalerci del contributo del suo articolo. Ogni qual volta nelle citazioni apparirà il termine *bourgeois*, dunque, s'intenderanno qui, benché impropriamente, le classi abbienti. E lo stesso vale per la parola *paysan*, che designerà la classi più modeste, in parallelo con quelle proletarie.

⁶⁴ John BERGER, *Identité, à vos marques*, "Autrement", Série Mutations/mangeurs: *Mille et une bouche, cuisines et identités culturelles*, cit., p. 63.

travagliata e ornata per gli aborigeni. Le maniche erano generalmente d'avorio, con dei rivetti d'argento, e perfino in nacre di perle per le dame⁶⁵.

Le tre camere contigue avevano le loro porte su una stessa linea, di modo che dalla prima si poteva scorgere nella terza, illuminata da parecchie candele, una lunga tavola apparecchiata con un lusso di stoviglie che non si trova punto presso i coltivatori⁶⁶ d'alcun altro paese. Il padre Morelle aveva anzi, salotto di ricevimento, sala di ballo al bisogno, e sala da mangiare. Che si può esigere di più, perfino di l'ospite il più aristocraticamente situato?⁶⁷

Per quanto riguarda il *bon ton*, invece, in *Les anciens Canadiens* vediamo la moglie del ricco signore canadese presso il quale si celebra la festa, riservare «la place d'honneur au vénérable curé, en le plaçant à sa droite, et la seconde place au vieux marin – l'ospite più atteso per via delle storie avventurose con cui delizierà i commensali –, à sa gauche» (p. 78), seguendo un rituale di cortesia; la cameriera, dal canto suo, annuncia che il pasto è servito «en apportant sur un cabaret le coup d'appétit d'usage, savoir, l'eau-de-vie pour les hommes et les liqueurs douces pour les femmes» (p. 78), secondo la tradizione; quanto alla gioia che si respira durante la festa che si svolge a casa di Jules per il suo ritorno, anche se definita «franche», «on y observ[e] néanmoins un certain décorum» (p. 111). In *Charles Guérin* il capofamiglia offre in modo galante la mano alla moglie e «avec non moins de grâce qu'en eut déployé en pareille occasion un seigneur de la cour de Louis XIV, il la condui[t] à table» (p. 141). La formalità dei costumi, quindi, è un chiaro segnale che ci si trova in una casa aristocratica, o comunque appartenente ad un ceto benestante. E' proprio a causa delle convenzioni, che limitano la spontaneità degli invitati, che Charles, protagonista di bassa estrazione sociale del romanzo omonimo, si trova profondamente a disagio durante la festa dei ricchi vicini a cui è stato invitato. Si guarda attorno impacciato, osserva «les poignées de main» e «les saluts gracieux» (p. 141), si rende conto che si tratta di brave persone, ma, «soit pour fierté, soit gaucherie ou distraction, Charles ne répon[d] à l'accueil de ces braves gens que par une civilité froide et guindée» (p. 141).

Se si cambia prospettiva e si analizzano, infatti, le descrizioni che riguardano le feste delle classi più modeste, si riesce a comprendere

⁶⁵ Philippe AUBERT DE GASPÉ père, *Les anciens Canadiens*, cit., pp. 76-77.

⁶⁶ I *cultivateurs* sono i proprietari terrieri: Père Morelle è un ricco proprietario terriero che possiede molte terre e gode di un elevato status sociale, come ben si vede dalle lussuose stoviglie che caratterizzano la sua tavola.

⁶⁷ Pierre-J.-Olivier CHAUVEAU, *Charles Guérin, roman de mœurs canadiennes*, cit., p. 140.

perfettamente il disagio avvertito da Charles: non si menziona nessuna etichetta da seguire e sono altri gli elementi sui quali si pone l'accento, come il calore umano, la semplicità e la pulizia, la felicità che provano i commensali nel condividere gli uni con gli altri questo o quell'avvenimento particolare etc. Gli esempi di questo tipo sono numerosi. In *La Noël au Canada* «la réjouissance [est] générale» (p. 63), «la bombance commenc[e] au milieu des rires et des éclats de voix joyeuses» (p. 60) e quando arriva il curato tutti lo incitano a gran voce a mettersi a tavola con la compagnia, senza che gli venga riservato nessun posto particolare (p. 63). In *Jean Rivard le défricheur* l'autore definisce il pasto di nozze del suo personaggio principale «gai et assez bruyant» e tiene a sottolineare che «ce qu'on appelle dans le grand monde les règles du bon ton et de la bonne tenue ne [sont] peut-être pas rigoureusement observées en tous points, mais en revanche on s'y ennuy[e] moins» (p. 169), infatti tutti gli invitati si trovano perfettamente a loro agio e a parte lo sposo e la sposa, che occupano il posto d'onore, «les autres convives se plac[ent] dans l'ordre qu'ils jug[ent] convenable» (p. 168). In *Jacques et Marie* «la nappe de toile du pays [est] si blanche, si éblouissante de propreté, la vieille faïence brill[e] tellement [...], et la maîtresse répand sur tout cet humble banquet [...] un assaisonnement si délicat» (p. 85), che l'ufficiale inglese, invitato a pranzo dalla madre di Marie per festeggiare la fine dei lavori di ristrutturazione della loro casa da lui sovvenzionati, dimentica completamente i pasti raffinati ai quali era solito prendere parte in Inghilterra. In *Le survenant* Madame Salvail, una vicina di casa che invita tutti per la vigilia di Natale, si schermisce a proposito della quantità e qualità di cibo offerta, affermando che «– Y a pas ben, ben de quoi, mais c'est de grand cœur» (p. 102). E come dimenticare la deliziosa descrizione dei festeggiamenti natalizi in *Restons chez nous*?

Tout reluit dans la maison, tout est propre, tout sent bon et la gaieté règne partout dans l'expectative de la grande cérémonie nocturne... La maison est remplie d'une odeur de victuailles quand on y entre, tapageurs, en secouant la neige de ses pieds [...] ... Vite, à table! On entend rire partout ... Le bon vin canadien, fait à l'automne avec les bluets de la saison, mousse dans les gros verres à facettes qui brillent gaiement sur la nappe blanche, devant les assiettes à fleurs bleues...⁶⁸.

Negli stralci di testo qui presentati si nota che se durante le feste dei ricchi i personaggi s'impongono di mantenere un certo decoro, qui i commensali, in

⁶⁸Damase POTVIN, *Restons chez nous*, cit., pp. 51-54.

un'atmosfera più distesa, si lasciano trasportare dalla gioia, senza seguire regole particolari. Inoltre, benché il cibo sia di certo più abbondante e curato rispetto alla quotidianità, essi non lo fanno mai notare agli ospiti, puntando sempre sull'umiltà. La quasi totale mancanza di menzioni delle stoviglie e delle posate, infine, fa presupporre che il contatto col cibo sia anch'esso molto più diretto.

Attraverso "l'arte del mostrare il cibo" organizzata dallo scrittore si può osservare, dunque, "l'arte del vivere" dei personaggi, molto diversa a seconda che si tratti di classi alte o basse, in particolare per quanto riguarda il rispetto che si nutre nei confronti del cibo e la comunione con esso. Per i ceti sociali più modesti il momento di nutrirsi, sia legato alla quotidianità che ad un avvenimento particolare, è naturale e sacro al tempo stesso, poiché se da un lato il cibo è il risultato del lavoro dei campi, dall'altro è il simbolo della benevolenza di Dio e della natura; per i ceti sociali più benestanti, invece, il cibo si compra col denaro, non ha nulla di naturale e non racchiude alcun significato davvero profondo. Per citare solo alcuni esempi: in *Les anciens Canadiens* la moglie del signore canadese si lamenta del poco tempo che ha disposizione per mandare i servi al mercato più vicino ad acquistare gli alimenti necessari per realizzare il menù della festa (cfr. pp. 84-85), mentre in *Jean Rivard le défricheur* i legumi che si trovano nel piatto degli ospiti arrivano direttamente dall'orto ben curato di Madame Rivard (cfr. p. 154) e in *La scouine* due dei fratelli Deschamps, invitati ad una festa in città, trovano talmente inconcepibile dover pagare per mangiare, che preferiscono astenersi e aspettare la sera per andare a casa e nutrirsi del solito pane acido e amaro (cfr. pp. 83-84).

Anche John Berger riflette su tali differenze:

Le paysan ne s'attend pas à être étonné par ce qu'il mange [...]. Sa nourriture lui est aussi familière que son propre corps, et son action sur le corps s'inscrit dans une *continuité* avec l'action antérieure du corps (le travail) sur la nourriture. Donc il est très important, pour lui, de tenir le pain près du corps, s'en couper une tranche en tournant le couteau vers lui, puis reposer le pain pour les autres; de même pour le fromage ou le saucisson. La contiguïté de l'utilisation, de l'utilisateur et des aliments, est considérée comme naturelle. Pour le bourgeois, la nourriture n'est pas directement échangeable avec son travail ou ses activités. La nourriture est un produit de base qu'il achète. Le bourgeois, lui, sépare de son corps l'acte de se nourrir afin d'en faire, avant tout, une revendication sociale de l'ordre du spectacle. Ce qui se réalise, c'est la richesse⁶⁹.

⁶⁹ John BERGER, *Identité, à vos marques*, "Autrement", Série Mutations/mangeurs: *Mille et une bouche, cuisines et identités culturelles*, cit., pp. 62-64.

Il fatto che i ceti più umili considerino il cibo come una sorta di “prolungamento” corporeo fa sì che tra essi e gli alimenti si costituisca una sorta di legame affettivo, il quale si esprime attraverso la fiducia e la grata accoglienza di ciò che la natura dona secondo stagione, senza stancarsene mai. Pensiamo solo a *La scouine*, dove le bambine trovano davvero deliziosa «leur éternelle compote de citrouille» (p. 15) e dove uno dei personaggi rimpiange il pane acido e amaro che ricorre in tutto il romanzo, persino alla fine, quando invece avrebbe l'occasione di gustarne di fresco, dolce e morbido (cfr. pp. 141-142). In *Le survenant*, invece, il capofamiglia, che soffre d'insonnia, non pensa mai, nemmeno per un minuto, che possa essere colpa degli alimenti pesanti che ha consumato a cena:

C'est toujours pas le pain ni le beurre que j'ai mangés hier soir qui me font un poids au cœur. Le pain, c'est ma vie. Non, le pain ne [me] trahirait pas⁷⁰.

Anche l'accettazione dell'intero processo nutritivo, compresa la sonnolenza successiva al pasto, appare come testimone del rispetto degli umili per il cibo. I momenti dedicati all'alimentazione si identificano con il lavoro giunto al termine e, di conseguenza, con il meritato riposo: ecco che allora anche la conversazione dei commensali languisce. Se soddisfatto, l'appetito “tace”, come si può osservare in *Jacques et Marie* dopo il grande pasto che ha caratterizzato la festa dedicata all'arrivo della primavera e in *Forestiers et voyageurs*, dove, per festeggiare il suo ritorno al cantiere, Père Michel cucina, secondo una ricetta di sua invenzione, un piatto speciale, ossia *le rat musqué*, e dove l'autore inserisce, dopo che tutta la compagnia ne ha potuto gustare ingenti quantità, una menzione esplicita al naturale effetto “soporifero” del cibo:

Le repas fut d'abord assez animé; les jeunes gens y mirent tout l'entrain qui leur était habituel en pareille circonstance. Quelques rasades de vieille eau-de-vie apportèrent encore au banquet un élément de gaîté. Mais tout cela n'empêcha pas la conversation de devenir languissante: la verve folle s'envolait souvent⁷¹.

Le repas fut suivi de ce temps de demi-repos que la nature exige, en faveur de l'estomac, pendant les premiers moments de la digestion. Chacun savourait à loisir les délices d'une bonne pipe après le souper, et les rêveries de chacun, voltigeant comme les nuages de la fumée, étaient à peine troublées par les rares paroles d'une conversation que personne n'avait l'air de vouloir entretenir pour le moment⁷².

⁷⁰ Germaine GUÈVREMONT, *Le survenant*, cit., p. 71.

⁷¹ Napoléon BOURASSA, *Jacques et Marie. Souvenir d'un peuple dispersé*, cit., p. 112.

⁷² Joseph-Charles TACHÉ, *Forestiers et voyageurs*, cit., p. 47.

Per i ricchi la situazione è completamente diversa: non vi è nulla di “naturale” nel cibo delle feste e ciò che si desidera fare in primis è stupire gli invitati con una sorta di spettacolarizzazione gastronomica. La messa in scena del pasto, quindi, è tutt’altro che riposante: essa è piuttosto uno stimolo a mostrare agli ospiti non solo le pietanze più raffinate e originali, ma anche un’etichetta ineccepibile e soprattutto una conversazione brillante, che non conosce cadute di tono. In *Les anciens Canadiens*, ad esempio, l’autore afferma esplicitamente che dopo i festeggiamenti culinari i commensali non conoscono riposo, esibendosi in danze folli ed esercizi col fucile (cfr. p. 117), mentre in *Charles Guérin* il padrone di casa e sua moglie assicurano ai loro invitati che faranno del loro meglio per farli divertire (cfr. p. 141), quasi abbiano il timore che la noia possa insinuarsi nella loro festa. Per sottolineare il fatto che l’obiettivo primario dei benestanti è lo stupore dei loro ospiti, gli scrittori si servono spesso di paragoni con celebri “miti del cibo” del passato, francesi, spagnoli e persino orientali, come mostrano gli esempi che riportiamo:

Le menu du repas était composé [...] d’un pâté froid, appelé pâté de Pâques [...]. Ce pâté, qu’aurait envié Brillat-Savarin⁷³, était composé d’une dinde, de deux poulets, de deux pigeons⁷⁴.

– Viens, dit Jules à son ami après le souper: viens voir les apprêts qui se font pour le repas du matin des gens du mai. Comme ni toi, ni moi, n’avons eu l’avantage d’assister à ces fameuses noces du riche Gamache, qui réjouissait tant le cœur de ce gourmand Sancho Pança⁷⁵, ça pourra, au besoin, nous en donner une idée. [...] Jules et Arché passèrent de la cuisine à la boulangerie où l’on retirait une seconde fournée de pâtés en forme de croissants, longs de quatorze pouces au moins: tandis que des quartiers de veau et de mouton, des *socs* et côtelettes de porc frais, des volailles de toute espèce, étalés sur des casseroles, n’attendaient que l’appoint du four pour les remplacer [...].

– Ah ça! dit Arché, c’est donc un festin de Sardanapale, de mémoire assyrienne! Un festin qui va durer six mois!⁷⁶.

– Tu n’en as pourtant vu qu’une partie, dit Jules; le dessert est à l’avenant⁷⁷.

⁷³ Si noti l’affermazione, da parte dell’autore, che Brillat-Savarin avrebbe invidiato il *pâté* canadese. Seppur sottile, la provocazione risulta evidente: il *pâté* canadese è dunque migliore di quello dei Francesi. Come abbiamo già avuto occasione di vedere, è vero che l’universo gastronomico *canadien-français* del XIX secolo si basa ancora sulla tradizione culinaria francese, ma lo è altrettanto che possiede già una certa autonomia da essa e una peculiarità – se non superiorità – di cui sembra compiacersi.

⁷⁴ Philippe AUBERT DE GASPÉ père, *Les anciens Canadiens*, cit., p. 78.

⁷⁵ I due personaggi di Cervantes, famosi per la loro ghiottoneria, nella celebre opera *Don Chisciotte* prendono parte, per l’appunto, alle nozze sontuose di Gamache, nobile spagnolo.

⁷⁶ Le leggende narrano che i banchetti di Sardanapalo, re assiro, duravano per un tempo infinito.

⁷⁷ Philippe AUBERT DE GASPÉ père, *Les anciens Canadiens*, cit., pp. 108-109.

C'étaient de véritables noces de Ganache, excepté toutefois que Sancho Panza n'y aurait pas écumé la moindre poularde, attendu que tout était scrupuleusement conforme à l'observance du carême⁷⁸.

Anche se tali riferimenti non sono numerosi, è comunque significativo che gli autori franco-canadesi cerchino dei confronti rivisitando autorevoli miti di diversa provenienza: questa scelta indica la volontà di ispirarsi a più modelli, oltre a quello dell'ex madrepatria, e dunque una certa apertura culturale. Da notare anche che, come prevedibile, i riferimenti ipertestuali di tipo culinario di cui si parla caratterizzano quasi esclusivamente i pasti delle feste dei ricchi. Gli autori, infatti, non “contaminano” mai la sacralità dei momenti dedicati all'alimentazione dei ceti più umili con paragoni riguardanti miti di dissipazione ed eccessiva abbondanza⁷⁹. Particolarmente curioso è il caso del romanzo *Jacques et Marie*, dove si ritrovano sì dei riferimenti ipertestuali, ma di natura contraria rispetto a quelli visti finora: se i pasti dei benestanti sono “adeguati”, in quanto superiori o uguali in abbondanza alimentare, a quelli di miti letterari del passato, quelli degli umili diventano tali, al contrario, quando riescono a “decostruire” tali miti. Il narratore afferma ad esempio che l'ufficiale inglese invitato a pranzo dalla madre di Marie dimentica velocemente la raffinatezza dei banchetti di Vatel⁸⁰, celebre maestro di cerimonie francese del principe di Condé nella Francia del Seicento, proprio grazie alla genuinità e all'umiltà del pasto che gli offre la padrona di casa:

Il eût oublié les mets de Vatel, un quart d'heure après la fin tragique⁸¹ de cet illustre cuisinier, quand même il n'y eût eu sur la table de la petite fermière qu'un de ces

⁷⁸ Pierre-J.-Olivier CHAUVEAU, *Charles Guérin, roman de mœurs canadiennes*, cit., p. 142.

⁷⁹ In *Le survenant* troviamo un'eccezione: a p. 103, infatti, il Survenant, durante i festeggiamenti natalizi, avverte le donne che fanno a gara per imboccarlo, che mangia «comme un gargantua!», riferendosi chiaramente all'opera *Pantagruel et Gargantua* di Rabelais. Il Survenant, però, è un personaggio “atipico” e portatore di cambiamento, dunque non stupisce che il suo modo di comportarsi non sia proprio affine a quello degli altri personaggi del mondo della terra.

⁸⁰ A proposito di Vatel, tra l'altro, c'è un elemento che non si può evitare di notare nella citazione di *Jacques et Marie*: il fatto, cioè, che l'autore scelga di menzionare un mito gastronomico francese, benché il personaggio del romanzo sia inglese. Si tratta evidentemente di un modo per disprezzare la cucina inglese, facendo sottintendere che è priva di miti ed esempi notevoli in ambito culinario, da cui il ricorso al mito francese.

⁸¹ Di François Vatel (o Wattel) non si conosce l'esatta data di nascita. Sono le lettere di Madame Marie de Sévigné a consegnare alla storia la sua fama e la sua straordinaria abilità nell'elaborare i menù ed allestire le scenografie di pranzi e cene barocchi. Vatel è celebre soprattutto per aver inventato la panna montata in mancanza di uova (prenderà il nome dal castello di Condé, Chantilly) e per il suo suicidio: a causa di una tempesta, il pesce necessario per il banchetto a cui era invitato il Re Sole non giunse in tempo e alla vergogna Vatel preferì la morte, cfr. Cristina BRAGAGLIA, *Sequenze di gola. Cinema e cibo*, Fiesole, Cadmo, 2002, pp. 76-77.

célèbres ragoûts que S. Jean Baptiste s'apprêtait dans le désert. Mais il y avait mieux que cela. La nappe de toile du pays était si blanche, si éblouissante de propreté, la vieille faïence brillait tellement, la volaille avait été si bien nourrie et si bien apprêtée, et la maîtresse répandait sur tout cet humble banquet, avec sa main, avec son regard, avec sa conversation moitié enjouée, moitié contrainte, un assaisonnement si délicat, que le goût et le sentiment les plus dépravés y auraient trouvé quelque attrait⁸².

E' una vera e propria "umiliazione" per Vatel: l'inglese, infatti, riesce a cancellare il ricordo della raffinatezza gastronomica di cui l'illustre cuoco è il simbolo, benché gli si prospetti il consumo di una pietanza così umile da rammentare quella di cui si cibava San Giovanni Battista nel suo ritiro spirituale nel deserto, a base, cioè, di insetti e locuste!⁸³. Il motivo dell'umiltà alimentare che non nuoce affatto al pasto se essa è accompagnata da una tavola ben allestita e da una conversazione discreta e piacevole, si ritrova anche nel rinfresco organizzato all'ultimo minuto dalla moglie di Jean Rivard nel romanzo omonimo, per festeggiare l'elezione di Jean a consigliere:

Le repas n'eut rien de somptueux: il n'y avait en fait de comestible que du pain et du beurre, des gâteaux préparés le jour même par madame Rivard, force tartes aux confitures; et en fait des rafraîchissements, que du lait, du café et de la petite bière d'épinette. Cette simplicité frugale ne nuisit en rien à la gaîté du festin⁸⁴.

Un altro elemento utilizzato dagli autori per marcare la differenza tra classi modeste e benestanti è lo spazio in cui il cibo è consumato: per dare subito l'idea del calore e della spontaneità che caratterizzano i pasti dei ceti poveri e, al contrario, della freddezza ed artificiosità di quelli ricchi non vi è niente di meglio, infatti, che ritrarre due ambienti così diversi come la cucina e la sala da pranzo. La prima, con il suo focolare, è facilmente associabile nell'immaginario collettivo all'infanzia, ad una serenità e ad un calore quasi "uterini"⁸⁵: del resto è all'interno di essa che avviene la "gestazione" del cibo, ossia la sua trasformazione in pietanza. E il fatto che le classi sociali modeste preparino e consumino il cibo dei pasti sia quotidiani che delle feste nella medesima stanza "gestante", indica che vi è un assoluto rapporto di continuità tra i due momenti,

⁸² Napoléon BOURASSA, *Jacques et Marie. Souvenir d'un peuple dispersé*, cit., p. 85.

⁸³ Si legge nel Vangelo: «Giovanni si cibava di locuste e di miele selvatico [...]», Vangelo e Atti degli Apostoli, Milano, Edizioni Paoline, 1993, MARCO 1.1-13, p. 98.

⁸⁴ Antoine GÉRIN-LAJOIE, *Jean Rivard le défricheur: récit de vie réelle*, suivi de *Jean Rivard économiste*, cit., p. 309.

⁸⁵ Cfr. Jean-Louis GAUTHIER, *Au fil des ans la cuisine a changé de visage*, "Châtelaine", 2 (25), février 1984, p. 116.

nonché del tutto naturale con la propria corporeità, quando si è pronti ad accogliere gli ospiti nel “ventre” familiare, mettendosi completamente a nudo:

Symboliquement, la cuisine correspond au «dedans» par opposition au «dehors», à «l'intérieur» par rapport à «l'extérieur», à «l'intime» par rapport au «social»⁸⁶.

C'est elle, la cuisine, qui répand sa chaleur dans toute la maison [...]. Nos aïeux s'y retrouvaient au chant du coq, devant un copieux repas souvent fait de pommes de terre et de viande. C'est autour de la table que la vie commence, s'organise, et que les êtres se font face⁸⁷.

Citiamo solo alcuni esempi in proposito. In *Le survenant* l'autore chiarisce che «la cuisine [est] la pièce principale, à la fois cuisine et salle» (p. 29) e tutti i pasti organizzati dal Survenant si svolgono proprio in cucina. In *Marie-Didace* (1947) di Germaine Guèvremont⁸⁸ – seguito di *Le survenant*, dove, dopo la partenza del Survenant, arriva un nuovo intruso, sempre portatore di novità e di buon cibo, nella persona dell'Acayenne, la nuova moglie del capofamiglia Didace –, il grande pasto preparato dall'Acayenne in occasione delle nozze del primogenito dei vicini di casa Salvail si svolge in casa di Didace, «dans la cuisine», dove «la table rest[e] mise durant deux jours et deux nuits» (p. 79). In *Picounoc le maudit* anche la sbucciatura delle pannocchie, che dà luogo alla festa dell'*épluchette*, avviene in casa, dove uno dei personaggi trasporta «une charretée d'épis de blé d'Inde, qu'il entass[e] dans un coin de la cuisine» (p. 40). Nella catena alimentare comprensiva dell'attività agricola che fornisce il cibo, tra la pulitura e la preparazione di quest'ultimo e il suo ingerimento non c'è dunque alcuna soluzione di continuità: gli alimenti passano dai campi alla cucina senza rotture e il rituale nutritivo si presenta “limpido”, senza schermi né artifici, tanto che gli autori non nascondono nulla di esso. Forse è per questo motivo che Albert Laberge, nel suo romanzo *La scouine*, concentra tutta la luce della candela sulle mani rugose del capofamiglia, il vecchio Urgèle Deschamps, che all'inizio del pasto traccia una croce sul pane, mentre il resto della stanza è immerso «dans une ombre vague» (p. 9).

Le classi più alte, invece, non mangiano in cucina, bensì ovviamente nella sala da pranzo, dove i commensali e il cibo che questi consumano costituiscono

⁸⁶ *Ibid.*, p. 118.

⁸⁷ *Ibid.*, p. 116.

⁸⁸ Germaine GUÈVREMONT, *Marie-Didace*, Montréal, Fides, 1947.

un momento del tutto separato dalla sua produzione e preparazione, come spiega John Berger:

Les repas ainsi achetés [...] sont servis dans une pièce spécifique: la salle à manger du foyer familial [...]. Cette pièce n'a pas d'autre usage et comporte toujours deux portes: l'une est reliée à la vie quotidienne du bourgeois, c'est celle par laquelle il entre pour se faire servir son repas. L'autre est reliée à la cuisine, et c'est celle par laquelle la nourriture est apportée et les restes débarrassés. Ainsi, dans la salle à manger, la nourriture est abstraite de son propre processus de production et du monde réel des activités quotidiennes du mangeur. Derrière ces deux portes gisent deux secrets: derrière la porte de la cuisine, le secret des recettes; derrière l'autre, les secrets personnels ou professionnels dont on ne discute pas à table. Abstraits, isolés, encadrés, les convives et leurs aliments forment un moment séparé⁸⁹.

Opulenta come i personaggi che la animano, la sala da pranzo è nei romanzi oggetto di descrizioni profuse, che catturano tutta l'attenzione del lettore, contribuendo così al mantenimento della segretezza delle attività che si svolgono dietro le porte di confine, che restano chiuse. Citiamo, ad esempio, la sala da pranzo presente in *Les anciens Canadiens*, «une chambre basse, mais spacieuse» (p. 76), caratterizzata da mobilio e tendaggi lussuosi:

Un épais tapis de laine à carreaux, de manufacture canadienne, couvrait, aux trois quarts, le plancher de cette salle à manger. Les tentures en laine, aux couleurs vives, dont elle était tapissée, ainsi que le dossier du canapé, des bergères et des chaises en acajou, aux pieds de quadrupèdes semblables à nos meubles maintenant à la mode, étaient ornées d'oiseaux gigantesques⁹⁰.

La sala da pranzo di *Charles Guérin* è composta addirittura di due stanze, dove sono state allestite tavole particolarmente curate, che gli ospiti ammirano con piacere. La cucina, invece, è territorio esclusivo della padrona di casa, che gira e rigira, instancabile, il mestolo nel calderone della melassa (cfr. p. 139). I bambini, che osservano curiosi il procedimento di cottura, vi sono bene accettati (cfr. p. 140), ma non gli invitati. Il grosso *poêle*⁹¹ dov'è sistemato il calderone della melassa, dunque, viene tenuto al riparo da occhi indiscreti.

⁸⁹ John BERGER, *Identité, à vos marques*, "Autrement", Série Mutations/mangeurs: *Mille et une bouche, cuisines et identités culturelles*, cit., pp. 62-63.

⁹⁰ Philippe AUBERT DE GASPÉ père, *Les anciens Canadiens*, cit., p. 76.

⁹¹ Dalla seconda metà del XVII fino a tutto il XX secolo, la stufa, di metallo e trasportabile in diversi angoli della casa, diventa la vera protagonista della dimora franco-canadese. Tradizione comune, per quanto riguarda i ceti sociali più bassi, è raggrupparsi tutti attorno alla stufa, facendo cuocere direttamente sulla fiamma «le chaudron ou marmite de soupe», cfr. Marcel MOUSSETTE, *Entretenir le feu. La cuisine au cœur de la vie*, "Cap- aux-diamants", 36, hiver 1994, p. 14.

Un altro elemento che risulta assente (o comunque nascosto) nel contesto della sala da pranzo borghese è la ricetta gastronomica: essa non entra mai, infatti, a far parte della conversazione delle classi alte, come invece accade con molta naturalezza sia in *Le survenant* sia in *Marie-Didace*:

– La perdrix, on la mange aux choux avec des épices et des graines de Manille, mais jamais en soupe. Ou encore, comme je l’ai mangée en Abitibi. Le couque prenait une perdrix toute ronde, moins les plumats. Il la couvrait de glaise et la mettait à cuire de même dans les cendres vives, sous terre. Quand elle est à point, il se forme tout autour une croûte qu’on casse pour prendre juste la belle chair ferme⁹².

Les convives de la première tablée firent un tel éloge du six-pâtes [...] que l’Acayenne dut en expliquer la recette: – Vous prenez, dit-elle, une volaille de bonne grosseur, puis un lièvre d’une grosseur raisonnable que vous coupez par bons morceaux. Après, vous hachez une brique de lard de la grosseur du poing que vous faites revenir dans la poêlonne. Pendant ce temps-là, vous préparez une galette⁹³.

Al contrario, nelle sale da pranzo dei ricchi è impensabile anche solo parlare della preparazione del cibo, la quale risulta completamente estranea al momento conviviale e mondano. E’ vero che in *Les anciens Canadiens* si trovano delle pagine dedicate all’atto del cucinare, ma si tratta dei giorni precedenti la festa e solo Jules e Arché, non gli ospiti, sono i privilegiati che possono osservare i servi intenti alla preparazione del pasto:

– Viens, dit Jules à son ami après le souper: viens voir les apprêts qui se font pour le repas du matin des gens de mai [...]. Tout était mouvement et confusion dans la cuisine où ils entrèrent d’abord: les voix rieuses et glapissantes des femmes se mêlaient à celles des six hommes de relai occupés à boire, fumer et à les agacer. Trois servantes, armées chacune d’une poêle à frire, faisaient, ou, suivant l’expression reçue, tournaient des crêpes au feu d’une immense cheminée, dont les flammes brillantes enluminaient à la Rembrandt⁹⁴ ces visages joyeux, dans toute l’étendue de cette vaste cuisine. Plusieurs voisines, assises à une grande table, versaient, avec une cuillère à pot, dans les poêles, à mesure qu’elles étaient vides, la pâte liquide qui servait à confectionner les crêpes; tandis que d’autres les saupoudraient avec du sucre d’érable à mesure qu’elles entassaient sur des plats, où elles formaient déjà des pyramides respectables. Une grande chaudière, à moitié pleine de saindoux frémissant sous l’ardeur d’un fourneau, recevait les croquignoles que deux cuisinières y déposaient et retiraient sans cesse⁹⁵.

⁹² Germaine GUÈVREMONT, *Le Survenant*, cit., p. 48

⁹³ Germaine GUÈVREMONT, *Marie-Didace*, cit., p. 80.

⁹⁴ Da notare l’utilizzo, per la descrizione della luce che illumina il viso dei personaggi, di un altro riferimento “ipertestuale” che riguarda qui la pittura. E’ interessante che l’autore, ancora una volta, preferisca servirsi di riferimenti stranieri, tralasciando quelli francesi. Si deduce che gli scrittori franco-canadesi vogliano in parte staccarsi dall’immaginario riguardante l’ex madrepatria Francia.

⁹⁵ Philippe AUBERT DE GASPÉ père, *Les anciens Canadiens*, cit., pp. 108-109.

E il brano continua con la stessa minuzia di particolari anche per la preparazione del pane e delle carni. A nessun'altro, però, oltre ai membri della famiglia, è concessa la visita delle cucine. Se presso gli umili, quindi, la scena commensale è mostrata in ogni sua fase, presso i benestanti essa deve mantenere sempre un certo decoro, ragion per cui si rende indispensabile, durante il banchetto, la “censura” di alcuni elementi, in particolare l'atto culinario precedente alla messa in scena delle pietanze.

Ma anche le discussioni sono bandite dalla scena “alta”: a tavola, infatti, non si litiga mai e in caso di tensione è preferibile indossare una maschera, come avviene ad esempio nel romanzo *Jeanne la fileuse*. Pierre Montépel ha deciso di andarsene di casa per sposare Jeanne, la giovane che i suoi genitori, ricchi proprietari terrieri appartenenti ad un certo livello sociale, non vogliono accettare in famiglia perché povera e di origini troppo umili:

Le repas du soir fut pris en famille, comme à l'ordinaire, mais les domestiques avaient remarqué les manières distraites du père Jean-Louis et la réserve inaccoutumée de son fils. Personne, cependant, n'eut l'air de s'apercevoir de ces détails⁹⁶.

Nella citazione appare chiaro che tutti i personaggi stanno seguendo un'etichetta ben precisa: Pierre per primo, perché soffoca la sua rabbia e si trincerava nel silenzio, oltre a scegliere di andarsene dopo un pasto, che non può esimersi dall'obbligo di consumare in famiglia; i suoi genitori, che allo stesso modo non dicono nulla e trovano inconcepibile rinunciare al decoro della tavola; infine i servi, poiché si accorgono che c'è qualcosa che non va, ma ovviamente devono fare finta di niente.

Il diverso atteggiamento delle classi sociali nel vivere la dimensione alimentare di feste e festività fa emergere chiaramente anche i valori morali opposti in cui credono.

Per concludere, possiamo dire che tutti gli “indizi” qui considerati come afferenti all'atto alimentare – l'aspetto e la consistenza del cibo, la sua

⁹⁶ Honoré BEAUGRAND, *Jeanne la fileuse. Épisode de l'émigration franco-canadienne aux États-Unis*, cit., p. 185.

presentazione, i luoghi e i modi in cui viene consumato e la presenza/assenza di alcuni elementi che lo riguardano – sono leggibili anche come strategie narrative che hanno l’obiettivo di comunicare al lettore certe caratteristiche dei personaggi che incarnano il popolo franco-canadese delle origini, il loro stile di vita e il loro status sociale. Come dice Lavagetto, lavorare con piccoli frammenti (“indizi”) con lo scopo di evocare una presenza e di “costringerla” a cedere il segreto che custodisce, rappresenta l’oggetto e insieme il motore di una ricerca⁹⁷. E’ quello che abbiamo tentato di fare in questo primo capitolo, iniziando a mettere in luce quante e quali scoperte affascinanti può riservare un viaggio all’interno del pianeta cibo in letteratura.

⁹⁷ Cfr. Mario LAVAGETTO, *Lavorare con piccoli indizi*, Torino, Bollati Boringhieri Editore, 2003, pp. 31-32.

Secondo Capitolo

Nel “mondo perfetto”

Un’indagine culinaria del mito della terra

L’attachement aux nourritures nostalgiques s’ancre dans les valeurs sociales, symboliques, morales et religieuses, intimement liées à l’activité agricole.[...] La terre est auréolée de propriétés et de vertus que le travail du laboureur ou du viticulteur porte à leur comble. Le sol est ainsi bien davantage que le milieu de développement et de maturation des plantes. C’est un gisement de qualités morales et sociales dont les attributs se propagent, réellement ou symboliquement, à la faune, à la flore et aux autochtones¹.

¹ Olivier ASSOULY, *Les nourritures nostalgiques. Essai sur le mythe du terroir*, Paris, Actes Sud, 2004, pp. 15, 18.

2.1 La nascita del mito della terra

Il mito della terra detiene un ruolo di estrema importanza nella letteratura franco-canadese, in quanto il romanzo fondato su di esso rappresenta la prima elaborazione davvero originale ed autonoma degli scrittori canadesi¹. Tale mito costruisce una “favola” narrativa che conosce diverse sfumature, ma segue in genere il medesimo percorso: c’è un contesto rurale particolarmente favorevole che rappresenta una sorta di oasi al di fuori della quale si annidano male e tentazioni; uno dei personaggi si allontana da questa realtà “idilliaca” per approdare in città, covo di tutti i vizi, e inevitabilmente va verso la caduta, fisica e morale; spesso il personaggio in questione si ammala e rinnega principi e valori, diventando una persona debole e gretta, priva di dignità. La storia si conclude di solito con l’insegnamento che l’abbandono della terra provoca soltanto eventi funesti.

Sono numerosi gli autori che tra il XIX e il XX secolo fanno ruotare le vicende dei loro romanzi² attorno a questo mito: la terra canadese sarà per i suoi figli una fonte inesauribile di sentimenti ed idee fino alla seconda Guerra mondiale e gli scrittori proporranno vari modi di celebrarla³. I motivi di questa venerazione per la terra sono prima di tutto storici. Dopo l’abbandono della Francia, infatti, quando gli Inglesi s’impadronirono dell’intera economia, della politica e dell’amministrazione pubblica del Canada, alla collettività francese rimase un’unica risorsa: la terra, che rappresentava il mezzo di sussistenza – e di resistenza – primario⁴. In seguito interverranno ulteriori fattori:

Ce n’est que peu à peu, nous le verrons, que “ce sentiment de la terre paternelle”, idéalisé, magnifié par les autorités ecclésiastiques, se chargera de toutes sortes de significations d’ordre moral, religieux ou patriotique⁵.

¹ Cfr. Jack CORZANI, Léon-François HOFFMANN, Marie-Lyne PICCIONE (sous la direction de), *Littératures francophones, Les Amériques*, II, Paris, Belin, 1998, p. 199.

² Non ci riferiamo qui soltanto ai romanzi “della terra” propriamente detti, ma all’intero romanzo delle origini, comprendente quello storico. Quando si parla del mito della terra, infatti, si tende sempre – erroneamente – a considerarlo appannaggio esclusivo del romanzo omonimo, mentre alcune delle sue componenti e delle sue caratteristiche sono evidentemente presenti anche nel romanzo storico, come dimostreremo nel corso del capitolo.

³ Cfr. Gérard TOUGAS, *La littérature canadienne-française*, Paris, Les Presses Universitaires de France, 1974, pp. 149-150.

⁴ Cfr. Mireille SERVAIS-MAQUOI, *Le roman de la terre au Québec*, Montréal, Les Presses de l’Université Laval, 1974, p. 2.

⁵ *Ibid.*, p. 4.

Come abbiamo visto, col ritorno in Francia delle *élites* dirigenti fu il clero, ultimo baluardo della cultura francese, ad assumere la direzione materiale e spirituale del popolo franco-canadese nelle parrocchie, prodigandogli un'educazione piuttosto rigida, imponendogli regole di vita austere e spingendolo verso il "culto della tradizione"⁶. Decisi a rimanere francesi e profondamente ostili ai conquistatori, i Franco-Canadesi si dedicarono con tutte le loro energie alla salvaguardia dell'eredità francese che comprendeva, oltre alla lingua francese e alla religione cattolica, il riconoscimento dell'agricoltura come attività primaria⁷. Ben presto ne nacque una vera e propria ideologia, che prese il nome di *agriculturisme*. Spiega Michel Brunet:

L'agriculturisme est avant tout une façon générale de penser, une philosophie de la vie qui idéalise le passé, condamne le présent et se méfie de l'ordre social moderne. C'est un refus de l'âge industriel contemporain qui s'inspire d'une conception statique de la société. Selon les agriculturistes l'âge d'or de l'humanité aurait été celui où l'immense majorité de la population s'occupait à la culture du sol. Avec nostalgie et émoi, ils rappellent le geste "auguste" du semeur. Leurs écrits décrivent sans se lasser des scènes idylliques de la vie des champs. [...] Ils gardent la conviction que l'homme regrettera amèrement d'avoir abandonné la vie pastorale pour s'engouffrer dans l'âge industriel. [...] Ils persistent à soutenir que la vraie puissance des nations et les grandes civilisations s'édifient sur l'agriculture et la paysannerie⁸.

I precetti dell'ideologia "agricolturista" influenzarono tutto il romanzo delle origini, contribuendo ad assicurare la resistenza della nazione franco-canadese e a contenere l'esodo dalle campagne verso le città. Il romanzo dell'epoca si mise dunque al servizio di una "causa" non tanto letteraria, bensì ideologica, patriottica e sociale:

Le romancier canadien-français s'assigne pour tâche essentielle d'exposer les idées politiques ou économiques – en fait agriculturistes – aptes à garantir la survie et le progrès de la race⁹.

Il romanzo "della terra" si dilunga così a descrivere ed esaltare, conformemente ai valori di cui è portavoce, i costumi rustici dei contadini:

⁶ Cfr. Luca CODIGNOLA, Luigi BRUTI LIBERATI, *Storia del Canada: dalle origini ai nostri giorni*, cit., p. 268.

⁷ *Ibid.*

⁸ Michel BRUNET, *La présence anglaise et les Canadiens*, cit., p. 119.

⁹ Mireille SERVAIS-MAQUOI, *Le roman de la terre au Québec*, cit., p. 10.

l'enfant du sol, il suo attaccamento alla terra, la gioia che gli procura l'attività agricola e la generosità del clima e della natura ne sono i tratti distintivi.

2.2 Un'ambientazione “alimentare” da favola

Il mondo della terra è un piccolo paradiso terrestre dove ogni elemento, dall'aspetto dei personaggi al loro carattere, dal clima al paesaggio, sembra essere perfetto, come vogliamo mostrare attraverso alcuni esempi riguardanti l'ambiente naturale.

In *Jean Rivard économete* di Antoine Gérin Lajoie l'amico cittadino di Jean osserva incantato i campi in tutto il loro splendore, con i nascenti raggi di sole che accendono i colori già intensi della vegetazione (cfr. p. 315). In *Restons chez nous* di Damase Potvin le carezze dell'alba dipingono di rosa tutta la campagna che si sveglia e addolciscono i contorni delle ombre degli alberi, che si allungano fino alla pianura dove si trova la fattoria della famiglia protagonista (cfr. p. 7). In *Charles Guérin* di Pierre-J.-Olivier Chauveau, infine, l'autore, che dedica ben due pagine alla descrizione della meravigliosa valle in cui è situato il villaggio abitato dai Guérin, non esita a definire l'acqua del fiume «une large plaque d'argent incrustée d'or» (p. 39) e decanta a lungo i colori sorprendenti delle foglie dei folti boschi d'aceri (cfr. pp. 39-40).

Nella cornice di un simile paesaggio e in seno alla natura s'inserisce la presenza del cibo agreste come un dono generoso e benevolo:

Les charmes de la vie champêtre: des ravissants aspects des paysages, de la verdure des prairies, du murmure des ruisseaux, des parfums des plantes, du ramage des oiseaux, des chants joyeux du laboureur, des animaux qui gambadent dans les gras pâturages, des jattes de lait frais qui couvrent la table des moissonneurs dans les chaudes journées d'été, des fruits vermeils qui pendent aux branches des arbres¹⁰.

La possibilità di osservare tale cibo, o piuttosto le sue “promesse” ancora nel grembo di Madre Natura, regala poi ai personaggi un'intensa gioia, come accade in *Jean Rivard le défricheur*:

¹⁰ Antoine GÉRIN LAJOIE, *Jean Rivard le défricheur: récit de vie réelle*, suivi de *Jean Rivard économete économete*, cit., p. 184.

Ceux-là seuls qui tirent leur subsistance des produits de la terre comprendront avec quelle douce satisfaction, quelle indicible jouissance Jean Rivard contemplait ses champs de grain, lesquels sous l'influence des chauds rayons du soleil d'été, prenaient de jour en jour une teinte plus jaunissante. Depuis l'époque des semailles jusqu'à celle de la récolte chaque jour avait été pour lui plein de charme et d'intérêt. Quand le sol vierge s'était couvert des jeunes tiges de la semence, comme d'un tapis de verdure, Jean Rivard avait senti naître en son cœur des émotions ignorées jusqu'alors. [...] Dans les heures de repos, son plus grand plaisir était de contempler, assis sur un tronc d'arbre, au milieu de son champ, les progrès merveilleux de la végétation. Plus tard, quand les épis atteignirent presque à la hauteur d'un homme, il goûtait encore un bonheur infini à contempler cette mer, tantôt calme comme un miroir, tantôt se balançant en ondoyant au gré d'une brise légère¹¹.

Al di là del sentimento di soddisfazione e di felicità che suscita la vista dei progressi agricoli dati dal lavoro, la citazione è significativa anche perché mostra perfettamente la “chiusura”, se possiamo chiamarla così, del mondo della terra: si osservi come in apertura si dichiara che soltanto coloro che ricavano la loro sussistenza dall'agricoltura possono comprendere le sensazioni che invadono il cuore e la mente di Jean Rivard, sensazioni peraltro a lui sconosciute fino a quel momento. Ciò significa che se il protagonista non avesse scelto di diventare *défricheur* e di dedicarsi al lavoro dei campi, non avrebbe mai avuto l'occasione di provarle. Il passaggio crea una certa atmosfera di “esclusivismo”, che la presenza del cibo – la frutta, il latte, il grano che cresce e darà in seguito il pane – sottolinea ed esalta. Chi sceglie di vivere in quest'oasi di gioia, serenità e bellezza può permettersi di tagliare i ponti con il resto del mondo, in quanto all'interno di essa trova tutto ciò di cui ha bisogno, compreso evidentemente il sostentamento alimentare:

Le sol y est partout d'une fertilité remarquable, le ciel y est clair et le climat salubre, et toutes les choses nécessaires à la nourritures de l'homme, poisson, gibier, fruits, s'y trouvent en abondance¹².

Non c'è nulla che possa scalfire la perfezione del mito della terra: persino quando la visione offerta dai campi non è affatto sublime, l'immaginazione e la sicurezza del risultato che il lavoro svolto darà, sono capaci di andare oltre la realtà:

¹¹ *Ibid.*, pp. 95-96.

¹² *Ibid.*, p. 16.

Il faut avouer que l'aspect des champs nouvellement ensemencés n'a rien de bien poétique. Les souches noircies par le feu apparaissent ça et là comme des fantômes. [...] – Laissons faire, disait Jean Rivard. – Avant trois mois les blonds épis s'élèveront à la hauteur de ces fantômes et nous cacheront leurs têtes lugubres¹³.

De ses champs encore nus, Jean Rivard verra surgir les jeunes tiges de la semence qui en couvriront d'abord la surface comme d'un léger duvet, puis insensiblement s'élèveront à la hauteur des souches; son imagination le fera jouir par anticipation des trésors de sa récolte¹⁴.

La natura sembra essere una donna ammaliatrice che impedisce a chi la guarda di notare le sue imperfezioni. Gli autori mostrano in effetti personaggi quasi “stregati” dal suo fascino, come nel caso della protagonista Marie del romanzo *Jacques et Marie* (Napoléon Bourassa), la quale, provata dal destino avverso che incombe su di lei e sulla sua famiglia per l'abbandono forzato dell'Acadie, riesce a godere ancora di qualche momento di gioia solo grazie alla bellezza della natura, che ammira rapita nei suoi elementi: «les bois reverdissants, les émanations des foins fraîchement fanés, les fraises rougissantes, la première javelle dorée tombée sur la faucille, la dernière gerbe de la ferme couronnée dans la grange» (p. 59). Lo stesso narratore di *Jean Rivard économiste*, che nell'ultima parte del romanzo si reca in campagna per conoscere l'eroe eponimo, subisce l'incanto dell'ambiente naturale e confessa di avvertire una sensazione molto profonda, che gli tocca l'animo (cfr. p. 315).

Ma sono soprattutto le “offerte” alimentari della natura ad affascinare ed emozionare gli eroi delle vicende. La già citata Marie, ad esempio, lancia grida di gioia quando scorge tra l'erba delle «grosses fraises» e il narratore spiega che sono bellissime perché si tratta di «fruits nés des rosées, des parfums et des couleurs de l'aurore» (p. 50). Anche nel romanzo *Maria Chapdeleine* di Louis Hémon troviamo un passaggio riguardante l'aspetto attraente dei frutti che crescono nel bosco, in questo caso i mirtilli:

Le beau temps continua et dès les premiers jours de juillet les bleuets mûrirent. [...] Sous la chaleur persistante ils prirent lentement une couleur pâle, puis bleu de roi, enfin bleu violet, et quand juillet ramena la fête de sainte Anne, leurs plants chargés de grappes formaient de larges taches bleues au milieu du rose des fleurs de charme qui commençaient à mourir¹⁵.

¹³ *Ibid.*, p. 74.

¹⁴ *Ibid.*, p. 75.

¹⁵ Louis HÉMON, *Maria Chapdeleine*, cit., p. 61.

In *Menaud maître-draveur* (1937) di Félix Antoine Savard¹⁶, invece, vediamo Menaud, sanguigno *défricheur* che ha l'obiettivo di cacciare gli Inglesi dalla sua terra, osservare stupito la bellezza dei frutti non ancora colti:

Les bleuets sont mûrs. C'est le raisin de chez nous; c'est le fils du feu; du sol humble et pierreux c'est l'offrande; c'est le miel des crans sauvages, le frère des éricales dans le royaume infini des sphaignes et des tourbières. Alors, en juillet, gourmandes, les belles grappes se gorgent de soleil et de sucre, et ressemblent à des œufs de merle dans le nid des feuilles glabres¹⁷.

L'autore si dilunga a descrivere con tono poetico la natura circostante, impiegando anche tre casi di linguaggio metaforico riguardante l'universo alimentare: «la lumière, le long des arbres, coulait comme un miel doré que buvait la terre» (p. 70); «la lune se levait là-bas, rouge comme la gueule d'un four» (p. 95); «les grenouilles, par intervalles, muettes, buvaient leur lait de lumière» (p. 96). Un esempio di questo tipo è presente anche nel romanzo *Un homme et son péché* (1933) di Claude-Henri Grignon¹⁸, storia della caduta fisica e morale dell'agricoltore Séraphin Poudrier, inguaribile avaro, dove «on aperç[oit] encore, là-bas, au flanc de la montagne, des carrés de neige, disposés comme des nappes blanches pour un dîner sur l'herbe» (p. 181).

La scelta, da parte degli autori, di utilizzare l'elemento cibo, reale o metaforico, all'interno della narrazione avente per oggetto l'ambiente naturale, mostra il legame inscindibile, nell'immaginario collettivo, tra cibo e vita sulla terra. Piero Camporesi ci ricorda che in questo contesto s'inserisce un particolare fattore, che peraltro abbiamo incontrato ripetutamente anche nei nostri romanzi, che sembra contribuire alla fecondità della terra, ossia la positività dei sentimenti umani, la dolcezza, la gioia, l'allegria:

Il riso [...] propizia la vita dei vegetali e il raccolto (i fiori che sbocciano per un sorriso, il sorriso della natura), eccita la forza fruttificante della terra. [...] Il riso apre e spalanca, forza moltiplicatrice e riproduttrice, enigmatica e impalpabile potenza fecondante¹⁹.

¹⁶ Félix Antoine SAVARD, *Menaud maître-draveur*, Montréal, Fides, 1982.

¹⁷ *Ibid.*, p. 105.

¹⁸ Claude-Henri GRIGNON, *Un homme et son péché*, Montréal, Les Presses de l'Université de Montréal, 1986.

¹⁹ Piero CAMPORESI, *La terra e la luna, alimentazione, folclore e società*, Milano, Il Saggiatore, 1989, p. 27.

Anche la configurazione dei villaggi fa parte di questo scenario romanzesco della terra gioioso e privo d'imperfezioni. Antoine Gérin Lajoie, ad esempio, decanta volentieri la regolarità delle case, l'ordine e la pulizia:

Jean Rivard s'arrêta dans un village dont les maisons presque toutes nouvellement construites et blanchies à la chaux offraient un certain air d'aisance et de gaîté, et au centre duquel s'élevait une petite église surmontée d'un clocher²⁰.

Rivardville se composait de plus d'une centaine de maisons éparses sur une dizaine de rues d'une régularité parfaite. Un grand nombre d'arbres plantés le long des rues et autour des habitations donnaient à la localité une apparence de fraîcheur et de gaîté. Presque toutes les maisons étaient peintes en blanc et présentaient à l'œil l'image de l'aisance et de la propreté²¹.

Se si entra in queste case e negli adiacenti edifici adibiti ad attività specifiche, si scopre che l'interno non ha nulla da invidiare all'esterno. Pensiamo solo all'immagine del caseificio che compare nel romanzo *Un homme et son péché*: «[Séraphin] éprouva du soulagement lorsqu'il pénétra enfin dans la buanderie, où circulait un air de fraîcheur, mêlé à l'arôme blanc du lait» (p. 191). Ma il vero e proprio caseificio ideale si trova in *Jean Rivard économiste*. Il narratore, infatti, in visita presso la fattoria modello di Jean, rimane a bocca aperta nel constatare l'atmosfera linda e profumata che vi si respira:

Jean Rivard me fit entrer dans la laiterie [...]. Je fus frappé, en y entrant, de l'air de propreté qui y régnait. Le parquet, ou plancher de bas, les tablettes sur lesquelles étaient déposées des centaines de terrines d'un lait crémeux, tout, jusqu'à l'extérieur des tinettes pleines de beurre, offrait à l'œil cette teinte jaune du bois sur lequel vient de passer la main de la blanchisseuse. Grâce à la fraîcheur de l'appartement, on n'y voyait ni mouche, ni insecte d'aucune espèce²².

In realtà tutta l'ultima parte di *Jean Rivard économiste* sarebbe degna di menzione: ben settanta pagine, infatti, sono consacrate alla descrizione delle caratteristiche e del funzionamento della tenuta agricola di Jean Rivard. Quest'ultimo è più che lieto di far apprezzare al narratore tutto ciò che fa parte della sua vita quotidiana: dai rumori della campagna al borbottio dei mulini, al canto melodioso degli uccelli, al colore intenso della frutta che produce il suo

²⁰ Antoine GÉRIN LAJOIE, *Jean Rivard le défricheur: récit de vie réelle*, suivi de *Jean Rivard économiste*, cit., p. 18.

²¹ *Ibid.*, p. 317.

²² *Ibid.*, p. 325.

frutteto, il quale comprende «senelliers, gadeliers, groseilliers, pommiers, framboisiers» (p. 323); dall'ordine perfetto nelle stanze della casa, all'aspetto magnifico dei campi appena seminati, tanto «qu'on sembl[e] voir les tiges des plantes s'élancer du sol qui leur donn[e] naissance»²³ (p. 318); dall'assenza totale di arbusti indesiderati e parassiti nei poderi e nel giardino, alla salute e tranquillità degli animali, bovini, ovini e pollame, i quali daranno una carne incredibilmente saporita e genuina (cfr. p. 320); dalla dolcezza del miele giallo oro che producono gli alveari, al gusto delizioso delle fragole, delle ciliegie e delle prugne, «les meilleurs fruits qui se récoltent en Canada» (p. 324) etc.

Anche i momenti dei pasti scandiscono frequentemente le narrazioni e, come si può immaginare, si tratta di scene caratterizzate da un clima di idillio assoluto. Consideriamo qui due esempi particolarmente efficaci; il primo, tratto da *Restons chez nous* di Damase Potvin, mostra l'ambiente confortevole che accoglie Paul al ritorno dai campi, mentre il secondo, tratto da *Jeanne la fileuse* di Honoré Beaugrand, descrive la tavola allestita con cura da Jeanne per l'amato, che sta per chiedere a suo padre il permesso di sposarla:

La journée est close et le travail est fini; c'est le soir, et la nature se voile doucement d'un agreste mystère [...]. On rentre sous le toit [...]. La table est mise, la soupe fume et le pain doré sent bon comme la nappe blanche; tout le monde [...] sourit au modeste banquet. Le contentement s'épanche à l'entour, partout, même au fond de l'étable, dans l'obscurité. Il y a de la paille froissée, un cliquetis de chaînes et le bruit mat d'un pied lourd sur la pavé humide: les deux grands bœufs prennent aussi le repas du soir²⁴.

La nappe était déjà mise; le potage fumait dans la soupière à dessins bleus, et l'odeur du rôti de porc-frais engageait à se mettre à table. Le vieillard fit les honneurs du dîner avec une amabilité qui eut pour effet de mettre chacun à son aise. Jeanne apporta pour dessert un grand plat de fraises arrosés de crème²⁵.

E' in questo ambiente rurale esteticamente perfetto, «lieu privilégié, idéalisé, rédempteur, qui assure bonheur et prospérité»²⁶, che vive e lavora *le paysan canadien*, colui che sceglie di legare per sempre la sua vita alla terra e di stabilire con essa un legame duraturo e indistruttibile.

²³ Si osservi che di nuovo l'immaginazione è più forte della realtà.

²⁴ Damase POTVIN, *Restons chez nous*, cit., 1945, pp. 26-27.

²⁵ Honoré BEAUGRAND, *Jeanne la fileuse. Épisode de l'émigration franco-canadienne aux États-Unis*, cit., p. 137.

²⁶ Yannick GASQUY-RESCH (sous la direction de), *Histoire littéraire de la Francophonie, Littérature du Québec*, cit., p. 49.

2.3 La relazione “umanizzata” tra gli uomini e la terra nutrice

Il rapporto che si stabilisce tra «la terre, source de prospérité complice du paysan»²⁷, e colui che la lavora con l’obiettivo di trarre da essa il sostentamento alimentare, rappresenta un tema particolarmente importante e molto diffuso nei romanzi. Non solo: la comprensione di tale rapporto è indispensabile per analizzare gli aspetti che riguardano da vicino il rapporto col cibo, proveniente dalle viscere della stessa terra.

Innanzitutto possiamo dire che il legame esistente tra la terra e gli uomini mostra un sorprendente grado d’intimità. Ciò appare chiaro in *Jean Rivard économiste*:

Il connaissait parfaitement chacun des cent acres de terre qui composaient sa propriété. Il les avait mainte fois parcourus en tous sens; il en avait même tracé sur le papier, pour son usage particulier, un petit plan indiquant la nature du sol, les ondulations du terrain, les différentes espèces de bois qui le couvraient. Ici c’était une colline, là un petit bas-fond qu’il faudrait conserver. C’est ce qu’il appelait complaisamment la carte de son royaume [...]. Après son mariage, cet attachement à sa propriété s’accrût encore davantage et devint une espèce de passion. Il n’eût pas échangé son domaine pour tous les trésors du Pérou²⁸.

Il protagonista di *Menaud maître-draveur* dichiara addirittura di provare un sentimento di gelosia nei confronti della sua terra a causa dell’istinto «d’homme libre et jaloux du sol» (p. 29). Spesso, infatti, si ha quasi l’impressione che l’autore stia parlando di una donna in carne ed ossa anziché semplicemente del suolo. Pensiamo solo a Moisan e Branchaud, personaggi del romanzo *Trente arpents* (1938) di Philippe Panneton²⁹ – minuzioso racconto della vita di un agricoltore, dall’infanzia alla morte –, i quali guardano «le visage de la terre, un visage trop maquillé de vieille en qui l’hiver s’insinue déjà» (p. 36); oppure ricordiamo le considerazioni di Jean Rivard, eroe del romanzo omonimo, che osserva la terra ricoprirsi di neve e la paragona ad «une jeune fille qui laisse de côté ses vêtements sombres pour se parer de sa robe blanche» (p. 44). Infine lo sguardo affettuoso di Marie, la figlia di Menaud (*Menaud maître-draveur*), nei confronti della terra, che si rivela significativo poiché sembra quasi che le perdoni di non poter essere generosa e feconda tutto l’anno:

²⁷ Mireille SERVAIS-MAQUOI, *Le roman de la terre au Québec*, cit., p. 26.

²⁸ Antoine GÉRIN-LAJOIE, *Jean Rivard le défricheur: récit de vie réelle*, suivi de *Jean Rivard économiste*, cit., pp. 184-185.

²⁹ Philippe PANNETON (in arte RINGUET), *Trente arpents*, Montréal, Fides, 1978.

Marie regardait la terre avec tendresse, prête, comme tous ceux de sa race, à oublier les rigueurs du long hiver pour un bon coup de soleil bu parmi les fruits de l'été³⁰.

Menaud, invece, prepara gli strumenti necessari per lavorare la terra, «le râteau, la pioche, la bêche», e afferma che, quasi fosse un essere animato, «c'est la terre qui demande cela» (p. 82).

Nei testi la metafora generica della terra come donna si estende a quella di madre, con allusione in particolare al suo seno, che “accoglie” non solo il seme del cibo che “nascerà”, ma anche i contadini, quasi fossero suoi figli. Nel romanzo *La terre paternelle* di Patrice Lacombe, ad esempio, alla fine la famiglia riesce a ricomprare la terra che il figlio scapestrato ha venduto commettendo un grave errore, e «v[oit] renaître dans son sein la joie, l'aisance, et le bonheur» (p. 118). Sempre nella stessa opera, «la terre soigneusement labourée et ensemencée s'empres[s]e de rendre au centuple ce qu'on [confie] dans son sein» (p. 42), mentre in *Jean Rivard le défricheur* si precisa che «les hommes les plus utiles [...] sont [...] les travailleurs intelligents, courageux, persévérants, qui ne tirent pas leurs moyens d'existence de la bourse des autres, mais du sein de la terre» (p. 102). In *Trente arpents*, infine, la terra è definita proprio «maternelle» (p. 188).

In altri romanzi si evidenzia il tema della terra-sposa, con termini forse ancora più espliciti; in alcuni casi si tratta della sposa del sole, in altri dell'uomo:

La campagne [...] s'offre nue aux baisers du soleil avec un abandon d'épouse³¹.

Branchaud semblait regarder la campagne parée d'or et de pourpre pour son prochain mariage à elle, au printemps, quand le soleil la féconderait une fois de plus, après qu'elle aurait patiemment attendu tout le long hiver, sous le blanc voile nuptial de la neige³².

Sans homme la terre n'est point féconde et c'est ce besoin qu'elle a de lui qui le lie à la terre³³.

Gli esempi che si potrebbero citare sono ancora numerosi, ma il concetto resta il medesimo: *le mythe du terroir* insiste notevolmente sulla femminilità e sulla

³⁰ Félix-Antoine SAVARD, *Menaud maître-draveur*, cit., p. 108.

³¹ Louis HÉMON, *Maria Chapdeleine*, cit., p. 54.

³² Philippe PANNETON, *Trente arpents*, cit., 42.

³³ *Ibid.*, p. 97.

fecondità della terra, che diventa, così, sposa e madre che nutre³⁴. Antoine Sirois riflette sul simbolismo femminile della terra riferendosi soprattutto al romanzo *Restons chez nous*, la cui parte finale mostra l'acuta nostalgia di Paul, il protagonista che è andato a cercare fortuna in città, per il contatto "fisico" con la terra:

La campagne québécoise rappelle aussi pour le narrateur le mythe de la Terre-Mère. Le héros personnalise la terre, et il la considère comme très maternelle. Sa générosité et sa fécondité sont quatre fois soulignées. [...] [Cette] terre "si maternelle" semble aussi devenir épouse – mais jusqu'à quel point consciemment pour l'auteur? – quand Paul se souvient des «plaintes si discrètement touchantes qu'elle rend sous les morsures du soc» (p. 194) qui, dans la symbolique, est associé au phallus³⁵.

Si noti il linguaggio utilizzato da Damase Potvin, autore di *Restons chez nous*, nell'ultima parte della citazione: esso comprende dei riferimenti sessuali (più o meno impliciti) e sarebbe di certo più adatto all'universo umano. La terra nutre, del resto, fornisce gli alimenti, e poiché questi ultimi fanno parte della quotidianità dell'uomo – e quindi dell'intimità –, anche con la fonte della loro produzione non può che stabilirsi un legame privilegiato ed estremamente "personale"³⁶. Forse è per questo motivo che gli autori scelgono di far assumere alla terra, ma anche a tutti quegli oggetti che rientrano nella sfera dell'alimentazione, sembianze quasi umane. Nel romanzo *Le survenant* di Germaine Guèvremont, ad esempio, il tavolo e il *poêle* partecipano alla «vie intime de la famille» (p. 69), mentre in *Maria Chapdeleine* di Louis Hémon «le poêle ronfl[e]» (p. 103). In *La scouine* di Albert Laberge, invece, dopo la morte del capofamiglia i Deschamps decidono di lasciare la campagna per un villaggio più confortevole; vi è la descrizione, da parte dell'autore, del loro saluto al luogo,

³⁴ Ricordiamo che l'associazione tra terra e funzione materna non riguarda solo la cultura occidentale: «La terre symbolise la fonction maternelle: Tellus mater. Elle donne et reprend la vie. [...] Dans la religion védique, elle symbolise aussi la mère, source de l'être et de la vie, protectrice contre toute force d'anéantissement. [...] Assimilée à la mère, la terre est un symbole de fécondité et de régénération. [...] La glèbe et la femme sont souvent assimilées dans les littératures: sillons ensemencés, labour et pénétration sexuelle, accouchement et moisson, travail agricole et acte générateur [...]. Pour les Aztèques, la déesse Terre a deux aspects opposés: elle est la Mère-Nourricière qui nous permet de vivre de sa végétation [...]. Chez les Mayas, le glyphe de la terre est la déesse lune, reine des cycles de la fécondité», Jean CHEVALIER (sous la direction de), avec la collaboration de Alain Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles: mythes, rêves, coutumes, gestes, formes, figures, couleurs, nombres*, Paris, Éditions Robert Laffont, 1969, p. 747.

³⁵ Antoine SIROIS, *Mythes et symboles dans la littérature québécoise*, Montréal, Les Éditions Triptyque, 1992, p. 45.

³⁶ Cfr. Olivier ASSOULY, *Les nourritures nostalgiques. Essai sur le mythe du terroir*, cit., p. 15.

agli animali e agli oggetti che hanno fatto parte fino a quel momento della loro vita di agricoltori. Vediamo come il vecchio forno ricambi il saluto:

À côté de la maison, le vieux four qui, pendant si longtemps, avait cuit le pain sur et amer et en arrière duquel s'élevait une touffe de hauts tournesols, ouvrait une bouche béante et noire comme s'il eut voulu crier un suprême adieu³⁷.

Ma ciò che la terra dà a coloro che la lavorano non è solo il sostentamento alimentare, è molto di più:

Lieu d'enracinement et de fidélité, la terre procure une permanence, garde les traditions. Les romans d'expression française développent surtout cette idée, car la terre devient le lieu privilégié de la conservation et de la perpétuation du groupe ethnique³⁸.

Dal rapporto con la terra, dal radicamento in essa, scaturisce la continuità e la possibilità di mantenere vive le tradizioni provenienti dagli antenati francesi: gli scrittori evidenziano spesso la forza di questo legame attraverso la tendenza dei personaggi ad identificare i valori in cui credono con la terra e col cibo da essa prodotto. E' il caso di Menaud, protagonista del romanzo omonimo, che associa il principio di libertà in cui crede profondamente all'odore e al gusto del pane, come spiega lui stesso: «être libre, c'[est] goûter dans l'air ce qu'on goûte en mangeant le pain de son blé» (p. 172).

La terra e il nutrimento che proviene da essa non sono solo un veicolo di valori importanti, essi determinano anche le qualità morali dei personaggi:

De ce milieu sain, près des sources, jaillissent les vertus que l'ensemble des romanciers attribuent à leurs protagonistes: des goûts simples, une habitude du travail, un sentiment de l'honneur, une volonté d'honnêteté, et surtout un esprit de fraternité³⁹.

Per quanto riguarda le virtù che i contadini sviluppano grazie al contatto continuo con la terra produttrice di cibo, gli esempi non mancano. In *Menaud maître-draveur* «les paysans [ont] appris de la terre la sagesse lente et calme, la volonté tenace de parvenir, la patience des lentes germinations, la joie des explosions généreuses de vie» (p. 97). In *La terre paternelle* gli stessi *paysans* si mostrano «contents de cultiver en paix les champs que leurs ancêtres avaient arrosés de leurs sueurs [...] et le bon ordre et l'aisance règn[ent] dans la maison: chaque

³⁷ Albert LABERGE, *La scouine*, cit., p. 133.

³⁸ Antoine SIROIS, *Mythes et symboles dans la littérature québécoise*, cit., p. 28.

³⁹ *Ibid.*

jour, le père, au-dehors, comme la mère, à l'intérieur, montr[ent] à leurs enfants l'exemple du travail, de l'économie et de l'industrie: et ceux-ci les second[ent] de leur mieux» (p. 42). In *Jean Rivard le défricheur* si menziona «l'esprit de fraternité [qui] n'existe d'une manière aussi touchante que dans les campagnes canadiennes éloignées des villes» (p. 56). In *Jacques et Marie*, infine, quest'ultima è l'esempio vivente del benefico effetto prodotto dall'influsso della vita campestre sulla formazione della saggezza degli individui:

La vie laborieuse et libre des champs, le soleil abondant, les rosées matinales dans lesquelles Marie avait si souvent trempé son pied, en compagnie des narcisses et des violettes, le contact continuel d'une terre féconde avaient donné à toute sa personne cette maturité précoce, commune à toutes les filles du pays. C'était l'union, sur une même tige, de l'éclat de la fleur qui féconde à la saveur du fruit mûrissant⁴⁰.

Insomma, il rapporto viscerale e profondamente umanizzato che i personaggi intrattengono con la terra nutrice, madre e sposa, rappresenta non solo la sopravvivenza del corpo individuale e nazionale, ma costituisce altresì una specie di “oasi” in grado di garantire la salute fisica e di procurare «le bonheur inaltérable [...] sur le plan individuel, collectif et familial»⁴¹.

2.4 L'agricoltura e la ritualità gastronomica: un'unità fisica e spirituale

L'attività agricola è evidentemente il tramite essenziale nella relazione esistente tra l'uomo della terra, la terra e il cibo di cui questa lo nutre. Nel mito della terra canadese qui analizzato, però, l'agricoltura è lontana dal rappresentare soltanto uno strumento di produzione materiale; essa è soprattutto un mezzo di cui ci si serve per “dimostrare” alla terra amore, rispetto e devozione. In *Menaud maître draveur* si legge un passaggio, icastico in tal senso:

On sème; le geste est large. On donne à la terre en fringale tout son content de blé. De loin, c'est comme si l'on prenait à même son cœur⁴².

⁴⁰ Napoléon BOURASSA, *Jacques et Marie. Souvenir d'un peuple dispersé*, cit., p. 51.

⁴¹ Mireille SERVAIS-MAQUOI, *Le roman de la terre au Québec*, cit., p. 30

⁴² Félix-Antoine SAVARD, *Menaud maître-draveur*, cit., p. 82.

Gli autori dell'epoca riservano all'attività agricola un ruolo di rilievo nei romanzi, definendola la più nobile delle "professioni". Tra gli esempi più efficaci troviamo *Restons chez nous*, dove il capofamiglia Jacques Pelletier non si stanca mai di ripetere ai giovani che coltivare la terra è la migliore tra le varie scelte professionali, e *Jean Rivard le défricheur*, dove le parole del curato, a cui il protagonista chiede consiglio prima di decidere d'intraprendere la carriera agricola, sono estremamente esplicite:

– Enfants, suivez la profession de vos pères; ne rougissez pas de mettre la main à la charrue. Cette profession est noble parce qu'elle est aussi ancienne que la créature. Rien n'est meilleur que l'agriculture, rien n'est plus beau, rien n'est plus digne d'un homme libre. Elle suffit amplement aux besoins de notre vie. Toutes les autres professions, mes enfants, ne sont que secondaires⁴³.

– La carrière agricole est le moyen le plus sûr d'accroître la prospérité générale tout en assurant le bien-être des individus, et d'appeler sur la classe la plus nombreuse de notre population la haute considération dont elle devrait jouir dans tout les pays. Je n'ai pas besoin de vous répéter tout ce qu'on a dit sur la noblesse et l'utilité de cette profession [...]. Elle est la mère de la prospérité nationale, et pour les particuliers la seule occupation réellement indépendante⁴⁴.

Certo gli scrittori non nascondono che si tratta di un lavoro molto faticoso. Nonostante questo, però, lo si compie con gioia perché la fatica nobilita l'uomo ed è grazie ad essa che ci si mantiene in salute e s'imparano a gustare i sani piaceri della vita. Sempre in *Jean Rivard le défricheur* si legge: «jamais Jean Rivard n'a été plus heureux; son corps est harassé, mais son âme jouit, son esprit se complait dans ces fatigues corporelles» (p. 75); «un sommeil calme, profond, est la récompense de son travail pénible» (p. 75); «il y a dans la classe agricole, avec toute sa frugalité, sa simplicité, ses privations apparentes, mille fois plus de bonheur [...] que chez la grande majorité des habitants des cités, avec leur faste emprunté et leur vie de mensonge» (p. 64). Quando poi colui che lavora la terra sogna, «il n'aura que des songes paisibles, riants, car l'espérance aux ailes d'or planera sur sa couche» (p. 75). Attraverso l'attività agricola, dunque, sembra compiersi un miracolo e tutti i sentimenti negativi spariscono, come spiega il narratore di *Jean Rivard le défricheur* ai lettori:

⁴³ Damase POTVIN, *Restons chez nous*, cit., p. 15.

⁴⁴ Antoine GÉRIN LAJOIE, *Jean Rivard le défricheur: récit de vie réelle*, suivi de *Jean Rivard économiste*, cit., pp. 10-11.

Ô jeunes gens pleins de force et d'intelligence, qui passez vos plus belles années dans les bras de l'oisiveté, qui redoutez le travail comme l'esclave redoute la chaîne, vous ne savez pas de quel bonheur vous êtes privés! Cette inquiétude vague, ces ennuis, ces dégoûts qui vous obsèdent, cette tristesse insurmontable qui parfois vous accable, [...] tout cela disparaîtrait comme par enchantement sous l'influence salutaire du travail⁴⁵.

La fatica è così ampiamente ricompensata ed è per questo che vediamo i personaggi compierla sempre con grande gioia:

Tous les transports devaient se faire à bras. Pierre cependant s'acquittait de cette tâche avec sa gaîté ordinaire, et c'était souvent au moment où son maître le croyait épuisé de fatigue qu'il l'amusait le plus par ses propos comiques et ses rires à gorge déployée⁴⁶.

Ricordiamo inoltre che è proprio il lavoro della terra a garantire il contatto fisico con la stessa: in un passaggio di *Jean Rivard le défricheur* notiamo che Jean e il suo amico Pierre diventano addirittura «couleur de la terre» (p. 71); sembra quasi che si compia una trasfigurazione che permette loro di entrare in intima comunione con la terra, quasi fossero un tutt'uno con essa.

Il romanzo *Jean Rivard le défricheur*, di cui abbiamo considerato molti brani, è il più denso di riferimenti all'attività agricola, ma anche in altri testi se ne trovano di simili, seppur meno espliciti. In *Restons chez nous*, ad esempio, «les paysans, occupés tout le jour aux rudes travaux du dehors», godono la sera dell'allegria delle *veillées*, «la forme la plus naturelle du sentiment social dont la vie paysanne offre tant d'exemples», quando, «après avoir uni tout le jour leurs efforts pour travailler la terre, [...] [ils] déposent pendant quelques instants le fardeau de leurs fatigues» (p. 54). In *La scouine* «le fermier Deschamps [...] n'épargn[e] ni peine, ni misère. Patient et opiniâtre, il [est] satisfait de travailler toute sa vie» (p. 14), poiché il contatto con la terra e l'obiettivo di allargare i suoi possedimenti per donarne una parte ai suoi figli lo rendono estremamente felice. In *La terre paternelle* il capofamiglia è orgoglioso di occuparsi dei lavori pesanti necessari per far prosperare la terra dei suoi padri e non si stanca mai di «rappeler la succession non interrompue de ses ancêtres» (p. 41). In *Menaud maître-draveur* le fatiche della semina sono ricompensate «d'un bon sommeil tout comblé de rêves de gerbes, de promesses de pain» (p. 83).

⁴⁵ *Ibid.*, p. 101.

⁴⁶ *Ibid.*, p. 50.

Ma il “premio” più atteso dopo le fatiche agricole è senza dubbio il cibo che si trae dai prodotti della terra, straordinariamente abbondante, buono ed attraente, come mostrano questi esempi:

D’abondantes moissons deviennent la récompense des labeurs de Jean Rivard. Qu’on se représente ses douces et pures jouissances en présence de ces premiers fruits de son travail⁴⁷.

On fit sortir [...] plusieurs beaux pains de sucre, d’un grain pur et clair. Ce résultat fit grandement plaisir à Jean Rivard⁴⁸.

Dans ce pays on n’était pas riche [...] mais on y buvait un lait portant son doigt de crème; mais les légumes y étaient sucrés comme des fruits, et la chair des animaux vous avait un goût venu, peut-être, de l’abondance des rosées ou bien de l’eau des sources où les troupeaux vont boire⁴⁹.

Les Deschamps avaient un grand verger et les bessonnes apportaient chaque jour à l’école de belles pommes rouges qui gonflaient de leurs formes rondes leur sac⁵⁰.

Après de bonnes grillades, l’on mangea au dessert un succulent melon qui, depuis quinze jours, achevait de mûrir dans la paille des vieux⁵¹.

La terra non delude mai colui che la lavora; sembra quasi che essa sia in grado di sentire l’amore e la dedizione che le dimostrano i contadini e che risponda, quindi, con altrettanto amore, dispensando i raccolti più ricchi che si possano immaginare. Non si contano, nei romanzi, le menzioni degli incredibili risultati dell’attività agricola. In *Jacques et Marie* il narratore descrive l’Acadie come una sorta di Eden incorruttibile caratterizzato da una perenne «surabondance de produits agricoles» (p. 45). In *Jean Rivard le défricheur* il protagonista mostra un’evidente soddisfazione, poiché «tout annonce que [la] récolte [...] sera fructueuse, abondante, et rapportera bien au delà du nécessaire» (p. 147), mentre in *Jean Rivard économiste* «[les] deux pommiers [...] depuis plusieurs années [...] rapportent plus de pommes qu’il n’[en] faut» (p. 324). In *La terre paternelle* il notaio, incaricato d’intestare al primogenito la terra della famiglia Chauvin, compresi i frutti del recente raccolto, elenca «24 minots de blé froment, bon, sec, net, loyal et marchand, 24 minots d’avoine, 20 minots d’orge, 12 minots de pois» (p. 67), e così via, per ben due pagine. In *Forestiers et voyageurs* il narratore

⁴⁷ *Ibid.*, p. 100

⁴⁸ *Ibid.*, p. 50.

⁴⁹ Félix Antoine SAVARD, *Menaud maître-draveur*, cit. p. 108.

⁵⁰ Albert LABERGE, *La scouine*, cit., p. 18

⁵¹ *Ibid.*, p. 123.

indica le numerose eccedenze che i contadini spediscono ai boscaioli loro cari, tra cui «des barils de lard, de farine, de mélasse, de poisson, des sacs d'avoine, du sucre, du thé» (p. 21) etc.

L'abbondanza alimentare non rappresenta una componente importante solo nell'ambito del mito della terra canadese, ma la si ritrova in tutta la generale tradizione favolistica. In effetti il cibo è facilmente utilizzabile come simbolo di gioia, di allegria e di piacere, fisico e mentale, esso può celebrare la fecondità, la speranza e il contatto con la vita⁵². Anche nell'ambito del mito della terra, esso stesso una favola, il nutrimento è presentato dagli scrittori con tali "finalità di celebrazione", alle quali si aggiunge la sua provenienza diretta dal suolo, mezzo attraverso il quale si perpetuano valori e tradizioni:

La natura sembra da questa prospettiva contenere l'anima del mondo, fornendo all'essere umano, attraverso gli strumenti, la possibilità di estrazione⁵³.

Un'estrazione, potremmo aggiungere, non solo pratica, ma anche spirituale. Come si è visto, lo stesso rapporto intrattenuto dai personaggi col cibo che loro stessi producono mostra una connotazione molto profonda, che va al di là del semplice apprezzamento per un bene materiale. Il cibo fornito dal lavoro agricolo, infatti, non si limita a nutrire, ma rassicura sul piano mentale. Lo vediamo nel romanzo *Le survenant* di Germaine Guèvremont, quando Alphonsine, la nuora del capofamiglia Didace, esorcizza la paura del vicino inverno enumerando le scorte alimentari presenti in casa. Da notare l'utilizzo ripetuto, da parte dell'autore, dei possessivi *nos* e *notre*, con l'intento di mettere in rilievo il fatto che quel cibo così rassicurante e prezioso è stato prodotto autonomamente, grazie all'ausilio dell'attività agricola:

Tout notre hivernement: [...] nos pois cuisent [...]. Nos patates fleurissent, une vraie bénédiction. Notre beurre de beurrerie s'en vient. On a tout ce qu'il nous faut. Il nous restera plus qu'à faire boucherie et à saler le jeune lard, à la première grosse gelée⁵⁴.

Sempre Alphonsine, tra l'altro, trova nella farina in cui immerge le mani per preparare una torta, un prezioso alleato per il suo nervosismo:

⁵² Cfr. Isabella BRUGO, Guido FERRARO, Caterina SCHIAVON, Manuela TARTARI, *Al sangue o ben cotto. Miti e riti intorno al cibo*, Roma, Meltemi, 1998, pp. pp. 98-102.

⁵³ *Ibid.*, p. 125.

⁵⁴ Germaine GUÈVREMONT, *Le survenant*, cit., p. 43.

Ses mains, blanches de farine, nouées dans la lumière vive dont le soleil ourlait un panneau de la table, elle se rasséréna comme l’oiseau, la tête blottie sous l’aile maternelle, dans la simple joie de la sécurité⁵⁵.

In *Restons chez nous* di Damase Potvin, infine, i coniugi Pelletier, dopo la morte del loro unico figlio, decidono di abbandonare la vita da agricoltori, ma sentono comunque l’esigenza di circondare la loro nuova casa con un orto ed un grande giardino, per poter produrre ancora da soli la frutta e gli ortaggi che giungono sulla loro tavola. Vediamo come la produzione indipendente del cibo, che permette di nutrirsi con alimenti genuini e di beneficiare dell’influsso positivo dei valori profondi e ancestrali veicolati dalla terra, diventi una vera e propria necessità, anche lontano dai campi:

Maintenant Jacques Pelletier et la fidèle compagne de sa vie habitent au village, près de l’église, une maisonnette de pauvre apparence, mais dont le jardin presque luxueux qui l’entoure, avec ses fleurs, ses fruits et ses légumes de bonne venue, lui donnent l’aspect d’une villa de campagne, tout en révélant les goûts persistants d’agriculteurs obstinés de ceux qui l’habitent⁵⁶.

Nell’ambito del momento gastronomico successivo all’attività agricola – e in un caso alla caccia, volta comunque a procurare del cibo –, s’inseriscono anche alcuni riti alimentari la cui presenza è diffusa nei testi: il piacere di mangiare per terra o comunque all’aperto, ad esempio, quasi si desiderasse un contatto ancora più forte con la terra dopo il lavoro, per ringraziarla del cibo donato; l’osservanza di un susseguirsi di azioni predefinite nella preparazione e nel consumo degli alimenti e delle bevande; la lettura dopo i pasti etc. Una volta dunque ottenuto il cibo per cui si è tanto faticato, gli uomini e le donne della terra sembrano seguire alcune regole comportamentali, come se da queste dipendesse la benevolenza della terra e quindi la positività del raccolto successivo. D’altronde la ritualità è parte integrante del contesto naturale narrato dagli scrittori, essendo l’intero mondo della terra scandito dalle stagioni e tutte le attività che vi si svolgono, agricole e non, caratterizzate da un andamento ciclico. Anche il momento di alimentarsi è dunque regolato da “norme” che garantiscono il buon funzionamento delle logiche interne del mito.

Per quanto riguarda il piacere di mangiare all’aperto, citiamo due esempi. In *Jeanne la fileuse* «les faucheurs et les faneuses se ressemblent au pied d’un sapin

⁵⁵ *Ibid.*, p. 42.

⁵⁶ Damase POTVIN, *Restons chez nous*, cit., p. 150.

gigantesque pour prendre part [...] au dîner des travailleurs» (p. 110) e il proprietario dei campi sceglie di consumare il pasto finale che chiude i lavori di fienagione «sous les pommiers du verger» (p. 119). In *Menaud maître-draveur*, invece, i cacciatori cenano nel bosco e ciò che l'autore sottolinea non è tanto la qualità del pasto, costituito da «quelques croûtes de pain» (p. 40), ma l'aura di sacralità che pervade il momento, caratterizzato da un profondo silenzio (cfr. p. 58), quasi si celebrasse un'intima comunione tra gli uomini della terra e il suolo del paese. E' in un'altra opera, però, che si trova il passaggio più rilevante: parliamo di *Angéline de Montbrun* (1884) di Laure Conan⁵⁷, triste vicenda imperniata sulla funesta esistenza di una giovane che prima perde l'adorato padre e in seguito, a causa di un incidente a cavallo in cui resta sfigurata, anche il promesso sposo. Classificato come romanzo d'analisi interiore⁵⁸, all'interno di esso la protagonista racconta molti aneddoti riguardanti la vita dei suoi genitori, che per lei rappresentano un vero e proprio esempio di eccellenza. Nel racconto delle loro nozze è inserito un pasto all'aperto; infatti il padre di Angéline non rinuncia al lavoro nei campi nemmeno il giorno del suo matrimonio, mentre la moglie corre in cucina a preparare una zuppa, che poi i due consumano a contatto con la terra, scelta che sembra rendere la portata in questione davvero unica:

M. de Montbrun reçut la soupe sans sourciller et remercia gravement sa ménagère, qu'il conduisit à l'ombre. S'asseyant sur l'herbe, ils mangèrent la soupe ensemble, et Mme de Montbrun assurait qu'on ne fait pas deux fois dans sa vie un pareil repas⁵⁹.

Anche il tè che Menaud (*Menaud maître-draveur*) beve nel bosco, seduto per terra, è speciale, ma oltre al luogo, stavolta entra in gioco un altro fattore. Menaud, infatti, segue i riti degli antenati cacciatori e nel susseguirsi dei suoi gesti precisi, si annida un profondo rispetto per la tradizione e per i valori del passato:

A l'heure du thé, le midi, il abattait un chicot sec, faisait son feu. Puis, tournait autour l'ensemble des gestes rituels que les chasseurs accomplissent, de la même façon depuis des siècles, lentement, harmonieusement, dans le parfum des résines brûlées: les mains que l'on étend sur la chaudière; dès les premiers bouillons de l'eau, les feuilles précieuses qu'on jette à la pincée; et, pour finir, la motte de neige qu'on laisse choir pour apaiser l'âme du breuvage et faire caler les feuilles. Assis à contre-feu, gravement,

⁵⁷ Laure CONAN, *Angéline de Montbrun*, Montréal, Fides, 1950.

⁵⁸ Cfr. Laurent MAILHOT, *La littérature québécoise depuis ses origines*, Québec, Typo, 1997, p. 59. Nonostante questa classificazione, l'opera risale alla stessa epoca del romanzo delle origini e poiché presenta anche alcuni temi tipici del mito della terra, riteniamo sia opportuno non ignorarli.

⁵⁹ Laure CONAN, *Angéline de Montbrun*, cit., p. 30.

il prenait ensuite, à petites gorgées, son thé, comparable, dans le grand bois rigide, au rayon de soleil qui coule, en avril, le long des sèves engourdies. Il allumait enfin sa pipe avec un brandon de son feu, et terminait toute cette alchimie par quelques instants donnés au songe, le même d'ordinaire, partout et toujours, depuis les Anciens, fait d'une pensée simple, ténue, semblable à cette dernière fumée qu'on voit s'élever d'une braise amortie et filer tout droit à travers les branches, jusqu'au fond de l'air tranquille⁶⁰.

Il testo è significativo e il termine "alchimia" si rivela di particolare interesse: è evidente che l'assunzione di un certo cibo o bevanda in un determinato modo e in un determinato momento, trasfigura il reale, mettendolo in diretta comunicazione con quel passato mitico di cui si alimenta tutto l'universo della terra. Anche la preparazione dei piatti può contribuire a raccordarsi al passato: segnaliamo che il capofamiglia di *Restons chez nous* pretende che i piatti natalizi siano cucinati esattamente allo stesso modo di quelli che saziavano «les pères, les bons ancêtres» (p. 53); che la ricetta della zuppa che Mme de Montbrun porta nei campi al marito è talmente antica che nessuno la conosce più, la utilizzavano gli antenati ed è per questo che ha poteri quasi magici, tali da resuscitare un morto (cfr. *Angéline de Montbrun*, p. 29); che infine Marie-Amanda, la figlia di Didace in *Le survenant*, ricorda con nostalgia l'insistenza della madre ormai defunta nel cucinare «de[s] pralines comme dans l'ancien temps» (p. 89).

Anche la lettura e la narrazione orale dopo i pasti sono molto presenti nei testi. Poiché si tratta di storie tradizionali lasciate in eredità dagli avi francesi, esse contribuiscono a mantenere vivo il legame con gli antenati: in *La terre paternelle* Marguerite si occupa, «après le souper, de faire la lecture en famille» (p. 41); in *Jeanne la fileuse*, «après avoir bu et mangé copieusement, il est de rigueur dans les réunions sociales, dans les campagnes du Canada français, que chacun des convives raconte une anecdote, un récit, une histoire» (p. 97); in *Forestiers et voyageurs* il cuoco, a pasto terminato, si rivolge al gruppo e afferma che «c'est le temps de conter des contes» (p. 47).

La ritualità alimentare di cui è impregnato il mito della terra suggerisce la menzione di un ultimo tema: il preludio amoroso. Infatti nei romanzi si notano spesso scene incentrate sulla nascita di una vicenda sentimentale proprio intorno al cibo – e alle bevande –, quasi che da tutto l'amore e il rispetto indirizzati verso di esso non possa nascere che altro amore. Per citare solo alcuni esempi. Paul, protagonista di *Restons chez nous*, corteggia Jeanne offrendole piccole ghiottonerie quali «un casseau d'écorce rempli de grosses fraises rouges, ou un

⁶⁰ Félix-Antoine SAVARD, *Menaud maître-draveur*, cit., p. 179

rayon de miel de taon trouvé sous une meule de foin» (p. 32). Jacques et Marie, al centro del romanzo omonimo, imparano a conoscersi scambiandosi la merenda nel cortile della chiesa (cfr. p. 48) e lui scopre all'improvviso di amarla quando, osservandola gustare le fragole più belle del bosco, «il constate que les fruits, en s'approchant des lèvres de sa compagne, ne les font pas paraître plus pâles» (p. 50). Gli stessi Séraphin e Donalda (*Un homme et son péché*) si sono conosciuti in un campo di fragole (cfr. 84). Jean Rivard produce con grande cura un cuore di zucchero per la sua Louise (cfr. p. 135) e l'amico di Jean, Pierre Gagnon, quando s'innamora di Françoise, trascorre tutto il suo tempo libero raccogliendo con lei fragole, more e mirtilli, poi, «sous prétexte qu'il n'aim[e] pas les fruits, il donn[e] tout à Françoise» (p. 211). Marie, infine, nel romanzo *Menaud maître-draveur*, riserva solo per Alexis, di cui è innamorata, «le vin de cerises» prodotto dalla sua famiglia (p. 149).

L'intensa ritualità agricola e alimentare che abbiamo illustrato sostiene la struttura stessa del mito della terra, che mette in relazione le attività e le tradizioni agresti, sempre uguali nel tempo, con il perpetuarsi, altrettanto immutato, del credo e dello stile di vita dei padri fondatori.

2.5 La sacralità della produzione e della consumazione del cibo

Come abbiamo già accennato, nel mito della terra la religione rappresenta un tema piuttosto rilevante; è la sua centralità che influenza le scelte comportamentali dei personaggi secondo una specifica scala di valori e che determina l'importanza attribuita al suolo, anche e soprattutto in quanto produttore del nutrimento umano. Tra la sfera gastronomica e quella spirituale, del resto, esiste da sempre una *liaison*:

Nous touchons ici à la raison profonde de la sacralité de la nourriture: la nourriture est force de vie, elle recèle une force de vie qui est l'une des mille ramifications de l'énergie vivante universelle qui vient de Dieu. Aussi manger et boire est-il, peut-on

dire, un acte sacramentel. Le repas met l'homme en contact avec les forces créatrices de la vie et, indirectement, avec la vie éternelle de la Divinité qui en est la source⁶¹.

Siccome nell'ambito del mito della terra il fine supremo del vivere è costituito dalla celebrazione di Dio, è naturale che si asseconi e si metta in pratica il suo volere, anche lavorando la terra affinché essa fruttifichi. Charles Guérin, ad esempio, protagonista del romanzo omonimo, non perde occasione per ricordare ai suoi compaesani che sono tutti umili servitori di Dio e che è dovere comune «faire valoir les biens qu'il [...] donn[e]» (cfr. p. 348).

Ma l'esempio più rilevante è costituito senza dubbio da *Jean Rivard le défricheur*, dove l'autore inserisce nel testo la vera presenza del Creatore, che parla addirittura al personaggio. Le menzioni della voce divina sono due:

Dieu lui dit: – Vois cette terre que j'ai créée; elle renferme dans son sein des trésors ignorés; fais disparaître ces arbres qui en couvrent la surface; je te prêterai mon feu pour les réduire en cendres, mon soleil pour échauffer le sol et le féconder, mon eau pour l'arroser, mon air pour faire circuler la vie dans les tiges de la semence. Le jeune homme obéit à cette voix⁶².

Jean sent qu'il obéit à la voix de Celui qui a décrété que l'homme gagnera son pain à la sueur de la front. Une voix intérieure lui dit aussi qu'il remplit un devoir sacré envers son pays, envers sa famille, envers lui-même⁶³.

Risulta evidente il fatto che l'attività agricola è vista come il tramite necessario ed insostituibile nel rapporto con Dio:

Toute la symbolique du travail de la terre montre d'ailleurs qu'il ne s'agit pas là d'une banale production de biens nécessaires à la communauté, mais d'une épreuve indispensable à la consolidation d'une relation privilégiée de l'homme avec les puissances divines [...]. Dépouillée de la dimension religieuse, l'agriculture désigne une activité purement laborieuse et servile, moralement insignifiante⁶⁴.

Il legame con la terra è quindi caratterizzato dalla sacralità, tanto che in *Menaud maître-draveur* lo scrittore parla esplicitamente di «saintes alliances à la terre» (p. 95). In *Restons chez nous* notiamo che nella terra e nel cibo proveniente da essa si annida un vero e proprio «concert d'amour et de reconnaissance du bon

⁶¹ Jean HANI, *Nourriture et spiritualité*, in AA. VV., *L'imaginaire des nourritures*, Grenoble, Les Presses Universitaires de Grenoble, 1989, textes réunis et présentés par Simone VIERNE, p. 139.

⁶² Antoine GÉRIN-LAJOIE, *Jean Rivard le défricheur: récit de vie réelle*, suivi de *Jean Rivard économiste*, cit., p. 100.

⁶³ *Ibid.*, p. 75.

⁶⁴ Olivier ASSOULY, *Les nourritures nostalgiques. Essai sur le mythe du terroir*, cit., p. 15.

Dieu, leur créateur» (p. 8), poiché, se il clima è favorevole e i raccolti sono abbondanti, bisogna ringraziare solo la Provvidenza. Essa è sempre dalla parte di coloro che si comportano da bravi cristiani: pensiamo ad esempio a Jean Rivard, che nonostante le sue molteplici preoccupazioni, il gelo, la pioggia, la grandine, gli insetti, «grâce à la providence qui semble prendre notre héros sous sa protection» (cfr. p. 97), vede giungere a maturazione senza alcun problema «ses quinze arpents de grains et de légumes» (p. 97). Non solo:

Quand le moment arriva où les blonds épis durent tomber sous la faucille, ce fut presque un amusement pour Jean Rivard et ses deux hommes de les couper, les engerber et les mettre en grange⁶⁵.

I personaggi si affidano con grande speranza alla Provvidenza e in *Le survenant* troviamo un brano particolarmente significativo che mostra molto bene il sentimento che li pervade, che è sì di fiducia, ma anche di giusta impotenza nei confronti del mistero divino, che gli uomini non possono giudicare:

Didace ne doutait pas que le printemps ne ranime l'eau des rivières, que l'été ne mûrisse, par grappes blondes, les avoines, avec tous les fruits de la terre. Il savait que le départ des oiseaux sauvages est nécessaire, à l'automne, et qu'il engendre la fidélité du retour, au printemps. Il savait aussi que la neige tombe à son heure, et pas avant; et que rien ne sert, devant les dessins de l'Éternel, de vouloir tout juger à la petite mesure de l'homme⁶⁶.

E' chiaro come il mondo della terra messo in scena dal romanzo col suo mito rappresenti una sorta di universo utopico all'interno del quale l'uomo, sotto il segno protettore di una Provvidenza infinitamente generosa, può godere «du confort matériel et de la paix de l'âme»⁶⁷. In questo contesto dominato e diretto dalla religione e dai suoi precetti «la corvée est [...] un acte de religion»⁶⁸ e i rituali della semina diventano addirittura fratelli delle cerimonie religiose:

Tous ces rites des semailles où, dans la grande nuit de printemps, alternaient les parfums, les voix, la clarté de lune et d'étoiles, étaient frères des cérémonies saintes, rappelaient l'encens, les cantiques, les cierges. Ils avaient, comme les rites de l'Eglise,

⁶⁵ Antoine GÉRIN-LAJOIE, *Jean Rivard le défricheur: récit de vie réelle*, suivi de *Jean Rivard économiste*, cit., p. 97.

⁶⁶ Germaine GUÉVREMONT, *Le survenant*, cit., p. 83.

⁶⁷ Mireille SERVAIS-MAQUOI, *Le roman de la terre au Québec*, cit., p. 43.

⁶⁸ Cfr. Antoine GÉRIN-LAJOIE, *Jean Rivard le défricheur: récit de vie réelle*, suivi de *Jean Rivard économiste*, cit., p. 153.

façonné l'âme des laboureurs, établi, au cours des siècles, un parfait accord entre les mœurs de l'homme et la vie des champs⁶⁹.

Nel romanzo *Menaud maître-draveur* troviamo numerosi riferimenti religiosi strettamente legati all'universo alimentare: ad esempio l'autore non esita a definire «sainte liturgie du blé» il momento solenne in cui i personaggi, riuniti in ginocchio davanti alla dispensa, la quale tra l'altro è sormontata da una grande croce scura, tirano fuori il pane, lo benedicono e «renouvellent ainsi l'antique alliance» (cfr. p. 82); quando poi nel pomeriggio si leva un forte «vent de cloches», cominciano i vesperi del grano, i quali uniscono «le grand Magnificat de la Vierge et le magnificat des blés, des foins luisants et de toutes les choses humbles et pures» (p. 92). Si noti come in questo caso la sacralità non si riferisca soltanto alle attività agricole, ma anche a prodotti e cibi particolari, ossia il grano e il pane. Ancora più esplicitamente, Menaud definisce il grano «béni» (*Menaud maître-draveur*, p. 82), mentre Angéline, nel romanzo *Angéline de Montbrun*, si deprime durante i suoi pasti silenziosi e solitari, ricordando con nostalgia i bei momenti in cui, insieme al padre e al fratello, poteva gustare «le pain béni de la gaieté» (p. 162). Il pane, del resto, costituisce da sempre il simbolo religioso per eccellenza: esso è il cibo nell'ostia della messa cristiana e infatti Piero Camporesi lo considera, insieme al vino, un alimento «arricchit[o] dai simboli della trasmutazione eucaristica»⁷⁰. Vinicio Serino, invece, parla di «cibo di vita»:

Il pane è cibo di vita, un pegno di resurrezione fatto proprio dal Cristianesimo con il sacramento dell'Eucarestia. Il Cristo, pane mistico dell'umanità, assicura l'eternità, la certezza del ritorno, la garanzia che la morte non prevarrà⁷¹.

La sacralità del pane si trova al centro di un romanzo in particolare, *La scouine* di Albert Laberge, dove il capofamiglia, quasi un officiante, traccia una croce col coltello sulla pagnotta, prima di mangiarla. Come abbiamo altrove accennato, la scena è ripetuta più di dieci volte nel testo, sempre con gli stessi termini rituali:

De son grand couteau pointu à manche de bois noir, Urgèle Deschamps, assis au haut bout de la table, traça rapidement une croix sur la miche que sa femme Maço venait de

⁶⁹ Félix-Antoine SAVARD, *Menaud maître-draveur*, cit., p. 96.

⁷⁰ Piero CAMPORESI, *Il sugo della vita*, Milano, Garzanti, 1997, p. 7.

⁷¹ Vinicio SERINO, *L'umanità a tavola. Visioni del mondo e culture alimentari*, Firenze, Pontecorboli, 2003, p. 37.

sortir de la huche. Ayant ainsi marqué du signe de la rédemption le pain du souper, l'homme se mit à le couper par morceaux qu'il empilait devant lui⁷².

Anche in *Le survenant* l'autore sceglie di mettere in evidenza il rispetto che si nutre per il pane: il vecchio Didace blocca infatti il braccio della nuora, Alphonsine, che, dopo essersi tagliata un dito, sta per gettare un pezzetto di pane sporco di sangue, e la sgrida ricordandole che non ci si deve mai disfare di quell'alimento, nemmeno per darlo ai polli, poiché il pane è sacro (cfr. p. 30). Sempre Didace, tra l'altro, nel momento in cui si serve il pane, mostra di "trattarlo" con particolare delicatezza:

Didace, qui avait le respect du pain, de sa main gauche prit doucement près de lui la miche rebondie, l'appuya contre sa poitrine demi-nue [...] et, de la main droite, ayant raclé son couteau sur le bord de l'assiette jusqu'à ce que la lame brillât de propreté, tendrement il se découpait un quignon de la grosseur d'un poing⁷³.

Nella scena del pasto in famiglia, però, c'è stranamente un grande assente: la preghiera. Gli autori sembrano limitare l'utilizzo di termini e temi religiosi al momento della descrizione del contesto naturale dei campi e a quello, denso di gratitudine, in cui il pane e gli altri alimenti vengono portati in tavola, mentre non sottolineano uno specifico raccoglimento prima del consumo del cibo. Questo fatto suggerisce che la religiosità è vissuta dai Franco-Canadesi in modo meno solenne e tradizionale rispetto ai loro antenati francesi, poiché si rinuncia all'usuale momento di preghiera che precede l'atto pratico del nutrirsi e si privilegiano, invece, altri elementi, come il contatto fisico con i prodotti della terra e la comunione con la natura circostante, in una sorta di religiosità primitiva. Non a caso la sola descrizione di preghiera che troviamo nei testi fin qui presi in considerazione, appartiene proprio all'unico romanzo scritto non da un canadese ma da un francese, *Maria Chapdeleine*. Dopo una lunga assenza, Maria e suo padre tornano finalmente dai loro familiari e la giovane donna ha l'impressione di una particolare solennità:

Samuel Chapdeleine rentra dans la maison et le souper fut servi. Les signes de croix autour de la table; les lèvres remuant en des Benedicite muets, Télesphore et Alma-Rose récitant les leurs à haute voix; puis d'autres signes de croix; le bruit des chaises et du banc approchés, les cuillers heurtant les assiettes. Il sembla à Maria qu'elle remarquait ces gestes et ces sons pour la première fois de sa vie, après son absence;

⁷² Albert LABERGE, *La scouine*, cit., p. 10.

⁷³ Germaine GUÈVREMONT, *Le survenant*, cit., p. 22.

qu'ils étaient différents des sons et des gestes d'ailleurs et revêtaient une douceur et une solennité particulières⁷⁴.

Nell'ambito del legame tra cibo e religione, possiamo considerare un ultimo elemento, ossia la presenza, in due testi, di paragoni tra l'universo alimentare e quello religioso. In *Menaud maître-draveur* la figlia di Menaud, Marie, sgrana chicchi d'uva «comme on fait un rosaire» (p. 108) e quando arriva l'inglese, di cui ha paura, non osa parlare ma, «la main dans les fruits, elle roulait les grains bleus, pieusement, comme si elle eût récité des Ave pour sa protection» (p. 111); in *Le survenant*, invece, «au silence du prêtre la foule des fidèles ondula puis se courba dans un même mouvement comme les blés que l'habile faucheur couche d'un seul andain» (p. 82).

Come ben si nota, all'interno del mito della terra la produzione e la consumazione alimentare sono pervasi da un accentuato senso di sacralità, che svela l'importanza del credo religioso in questo particolare contesto.

2.6 La donna della terra in cucina, fata del *poêle*

Tra tutti i motivi che si possono analizzare nell'ambito della tematica romanzesca del mito della terra, quello forse più ricorrente ed articolato riguarda la figura femminile. Nei testi si ritrova un'infinità di donne, madri, mogli, figlie, vicine di casa, sorelle e fidanzate che con la loro integrità morale e la loro spontanea predisposizione per la cura degli altri, incarnano perfettamente l'ideologia agricolturista. La donna della terra racchiude in sé tutte le qualità richieste e possibili: è umile, generosa con il prossimo ma attenta allo spreco; è dolce e disponibile con tutti; è feconda e fisicamente robusta, pronta anche a lavorare nei campi oltre che in casa; è fedele, devota al suo paese e alla religione. Nei romanzi gli autori si dedicano volentieri a lunghi elogi di queste doti tutte riunite in un'unica figura e i brani sono talmente numerosi che si rivela impossibile inserirne anche solo una piccola parte, per cui scegliamo di citare i due esempi più significativi. Il primo è un vero "elogio" delle donne della terra,

⁷⁴ Louis HÉMON, *Maria Chapdeleine*, cit., p. 31.

definite addirittura eroiche, mentre il secondo descrive Angéline, nel romanzo *Le survenant*, portando alla maniacalità certe virtù:

Oh! Nos saintes mères! Combien nous devons admirer et bénir leur héroïque existence! [...] Si jamais rôle de femme à été complètement accompli, c'est le leur; si jamais quelqu'un a su se donner aux autres, avec joie, abandon et sincérité, dans le silence et l'obscurité du foyer, celles-là, l'ont fait plus que toute autre. [...] Mariées à quatorze ans, elles étaient mères à quinze, puis elles l'étaient de nouveau tous les dix-huit mois, jusqu'à l'âge de quarante-cinq ans! [...] Vous n'additionnez jamais les points d'iguille, les tours de quenouille, les allées et venues de la navette; puis les fromages, puis les conserves, puis les produits du jardin, puis les milliers d'autres travaux d'économie domestique, accomplis avec joie pour vêtir et nourrir⁷⁵.

Quoique fort ménagère, de son naturel, Angéline pouvait admettre la folle dépense, une sorte de générosité consentie envers soi ou les autres. Mais le moindre gaspillage, autant du butin d'autrui que du sien, la portait à l'indignation: le bien perdu en pure perte, soit la perche de clôture inclinée inutilement sur la route, soit l'outil à la traîne dans les champs, soit le beurre par large mottions sur le pain, tout ce qui se consumait pour rien la révoltait comme si elle en eût été frustrée dans sa personne même⁷⁶.

Nonostante la fatica quotidiana a cui sono sottoposte, le protagoniste femminili dei romanzi da noi considerati sembrano amare molto i compiti culinari che sono loro assegnati. Il cibo ricopre infatti un ruolo importante nelle attività quotidiane compiute dalle donne; da sempre, del resto, «la nutrizione e la preparazione dei cibi rappresentano un campo privilegiato di espressione delle donne»⁷⁷. Pensiamo solo a Jeanne, la fidanzata di Paul in *Restons chez nous*, che descrive le azioni che svolge quotidianamente a proposito del cibo, compresa la fatica che ne deriva, ma che ammette di provare anche un certo piacere nel compierle, attribuendo loro una sorta di funzione “terapeutica”:

Le déjeuner à préparer au père [...], les poules à soigner, des confitures à faire cuire, des citrouilles à peler... ah! Ce qu'il en coûte aux bras et aux jambes d'être maîtresse de maison! [...]. Mais j'aime cela, je les aime, moi, ces durs travaux; ça nous chasse les mauvaises idées, ça nous rend fortes, vigoureuses⁷⁸.

Anche la mungitura è un'occupazione molto piacevole per Jeanne, comunicativa e quasi sensuale nella sua fisicità: «ses mains vont d'un trayon à l'autre et font

⁷⁵ Napoléon BOURASSA, *Jacques et Marie. Souvenir d'un peuple dispersé*, cit., p. 47.

⁷⁶ Germaine GUÈVREMONT, *Le survenant*, cit., p. 36.

⁷⁷ Maria Giuseppina MUZZARELLI, Fiorenza TAROZZI, *Donne e cibo*, Milano, Mondadori, 2003, p. 30.

⁷⁸ Damase POTVIN, *Restons chez nous*, cit., p. 10.

jaillir à filets pressés, le lait blanc et crémeux dans le seau qui monte, monte» (p. 9), e mentre lavora, la giovane si confida con le mucche, belle e grasse, che la guardano con grandi occhi malinconici (cfr. p. 8).

Gli esempi riguardanti le attività relative al cibo compiute con gioia ed orgoglio dalle donne sono davvero numerosi. In *Jean Rivard économiste* Louise, la moglie di Jean, «dirig[e] [...] tout ce qui se rapport[e] à la nourriture» (p. 341) e nonostante possa permettersi una domestica per i lavori pesanti, preferisce occuparsi personalmente della produzione del burro e del formaggio, dell'impasto del pane e della sua cottura, azioni che le regalano un inesauribile buonumore (cfr. p. 341). In *Le survenant* durante il periodo natalizio le donne fanno a gara per cucinare «la saucisse en coiffe et le boudin» e Marie-Amanda, la figlia di Didace, «loin d'être dépaycée par l'ouvrage, ne se plain[e] jamais de la fatigue», nonostante il dolore alle reni causato dallo stare in piedi troppo a lungo; Angéline, invece, accorsa ad aiutare l'amica nei preparativi culinari della vigilia, trova «le travail naturel et facile» [...] e «d'une main loyale et sûre elle pétri[t] le pain» (p. 88). In *Jacques et Marie* la madre di Marie adora battere il burro necessario per le nozze della figlia, benché sia un lavoro piuttosto gravoso, e ne prepara ben «mille livres» (p. 54). In *Maria Chapdeleine* la cottura del pane occupa spesso le donne fino a tarda notte (cfr. p.84) e «les fortes mains grasses de la mère Chapdeleine» (p. 114) lavorano con maestria la pasta della *tire*. In *Trente arpents* Alphonsine, la moglie del protagonista Euchariste, si sente la regina della cucina perché suo marito «ne mang[e] qu'à son plaisir à elle et ce qu'elle, de son propre vouloir, décid[e] de lui servir» (p. 68). In *La terre paternelle* madre e figlia si compiacciono dei complimenti del notaio e degli ospiti, presenti al lauto pasto che segue l'atto di donazione della terra al primogenito, «un repas où les talents culinaires de la mère Chauvin et de sa fille se f[ont] remarquer» (p. 73). In *Jeanne la fileuse* la moglie del capofamiglia Montépél gongola «de sa réputation d'être la meilleure “fricoteuse” des environs» (p. 97). In *Un homme et son péché* Séraphin, che pure è avaro anche di complimenti, dichiara che «pour faire cuire le pain [...] Donalda n'[a] pas sa comparable dans tout le comté»⁷⁹ (p. 86). E così via. Persino la visione della

⁷⁹ Se le donne della terra sono delle vere “maghe” dei fornelli, possiamo osservare, invece, che le attività culinarie non interessano affatto alle rare figure femminili di città che compaiono nei testi. L'autore di *Jeanne la fileuse*, infatti, nella descrizione della moglie cittadina che i genitori di Pierre hanno scelto per lui, decide di parlare della sua raffinatezza e della sua grazia nel suonare il pianoforte (cfr. p. 170), ma di non fare alcuna menzione delle sue doti in cucina, elemento che non viene mai trascurato quando si tratta, al contrario, di donne campagnole. Più ci si allontana dall'ambiente agreste, dunque, più diminuiscono l'importanza del contatto col cibo e della sua preparazione, con tutti i risvolti che essa può racchiudere.

zuppa che cuoce pare avere un fascino particolare, come risulta evidente in *Angéline de Montbrun*, dove Angéline, sola nella sua grande casa, osserva con un po' d'invidia la tranquillità della sua vicina che prepara la cena all'aperto:

Cet après-midi, je voyais la jeune femme préparer son souper. Quand il fait beau, trois pierres disposées en trépied, auprès de sa porte, lui servent de foyer, et quelques branches sèches suffisent pour cuire le repas [...]. C'est charmant de la voir assise sur une bûche devant son humble feu, et surveillant sa soupe, tout en tricotant activement. Je suppose qu'elle n'a pas d'horloge, car elle interroge souvent le soleil – ô charme de l'attente!⁸⁰.

Tra l'altro, nel romanzo *Maria Chapdeleine*, vediamo Azalma, una parente della giovane Maria, dividersi egregiamente tra il pasto da preparare e le chiacchiere, tanto che ad un certo punto le sue parole e la sua voce diventano un tutt'uno con il tintinnio di piatti e posate:

Azalma était une grande femme plate, au profil indécis d'enfant, qui parlait très vite et presque sans cesse tout en préparant le repas de la cuisine. [...] Aussitôt l'assaisonnement d'un plat ou la disposition des assiettes sur la table réclamait son attention, et son monologue se poursuivait au milieu des bruits de vaisselle et de poêlons secoués⁸¹.

Insomma, il contatto con il cibo risulta essere il momento centrale nella vita di queste donne, che sono le regine incontrastate della cucina, «le lieu du savoir immémorial où officient les femmes: là, tournant la confiture, tout en bavardant, elles préparent les savantes nourritures qui apaisent la faim et réjouissent le cœur»⁸².

Ma, come ci ricorda Jean-Pierre Corbeau, il nutrimento non permette solo di sostentarsi, esso è anche veicolo di cultura:

La nourriture n'est pas seulement bonne à manger, elle est bonne à penser. La commensalité permet d'absorber, outre des aliments ordinaires, exceptionnels ou sacrés, la nature, la culture, soi et les autres⁸³.

⁸⁰ Laure CONAN, *Angéline de Montbrun*, cit., p. 139.

⁸¹ Louis HÉMON, *Maria Chapdeleine*, cit., pp. 15-16.

⁸² Marie ROUANET, *La cuisine: lieu des femmes*, "Autrement", Série Mutations/mangeurs, 129, avril 1992: *Nourritures d'enfance, souvenirs aigres-doux*, p. 33.

⁸³ Jean-Pierre CORBEAU, *Rituels alimentaires et mutations sociales*, "Cahiers internationaux de sociologie", XCII, janvier-juin 1992: *Nos rites profanes*, p. 101.

Gli autori sfruttano, in un certo senso, questa facoltà del cibo di riflettere idee e valori e dopo aver “creato” la predisposizione culinaria delle donne, la utilizzano per diffondere, ancora una volta, l’ideologia della terra. Nei romanzi, in effetti, si ritrova spesso il tema della donna che non solo si occupa della preparazione del cibo, ma anche della coltivazione dei prodotti agricoli che poi giungeranno sulla tavola, pronti ad essere trasformati in pietanze. E’ chiaro che il messaggio inviato riguarda l’importanza del contatto con la fonte di provenienza del cibo, ossia la terra. Le donne, quindi, non si accontentano di dedicarsi alla fase di elaborazione culinaria, ma partecipano, com’è giusto che sia, all’intero processo nutritivo, che comincia appunto nei campi e nell’orto per terminare in cucina. Questo fatto rafforza ancora di più l’idea che sia proprio il rapporto con la terra a determinare la capacità di gustare la vita e, in questo caso, anche il cibo. La bisnonna di Angéline (*Angéline de Montbrun*), ad esempio, lavorava personalmente la terra e quando la sera, dopo una rude giornata di lavoro, tornava a casa e metteva in tavola per i suoi cari il pane nero prodotto con l’aiuto di Dio grazie al sudore della propria fronte, si sentiva pervasa da un profondo senso di orgoglio (cfr. p. 166). Louise, invece, la moglie di Jean Rivard, ama profondamente prendersi cura della crescita dei legumi che in seguito nutriranno lei stessa, il marito e i suoi figli:

Il y avait [des] [...] occupations extérieures que Louise affectionnait particulièrement: c’était le soin de la basse-cour et celui du jardin [...]. Dans la belle saison de l’été, on pouvait la voir, presque chaque jour, coiffée de son large chapeau de paille, passer une heure ou deux au milieu de ses carrés de légumes, les arrosant, extirpant les herbes nuisibles, entretenant les rosiers et les fleurs des plate-bandes, sarclant ou nettoyant les allées. La table de Jean Rivard était, d’un bout de l’année à l’autre, chargée de légumes récoltés par Louise [...]⁸⁴.

Per potersi definire davvero «la maîtresse de la maison», quindi, una donna non deve essere solo «une bonne cuisinière», ma anche «une bonne jardinière»⁸⁵.

Nel mito della terra qui considerato, che crea un mondo assolutamente perfetto, i personaggi femminili sono dunque descritti come delle “fate” attente e premurose, le quali sono persino in grado, di tanto in tanto, di compiere qualche piccola “magia”. Pensiamo solo alla moglie di Monsieur Boisdon (*Le chevalier*

⁸⁴ Antoine GÉRIN-LAJOIE, *Jean Rivard le défricheur: récit de vie réelle*, suivi de *Jean Rivard économiste*, cit., p. 342.

⁸⁵ “Autrement”, Série Mutations, 187, septembre 1999: *Pot-au-feu convivial et familial: histoires d’un mythe*, p. 11.

de Mornac), proprietario di una locanda, che cucina un'omelette talmente perfetta che il marito, guardandola, vi vede riflesso un incantevole paesaggio:

Elle cassait [...] un œuf frais, dont le jaune en se répandant dans la poêle, autour de tranches roses de jambon saupoudrées de brindilles de persil, semblait un petit lac dont les flots d'or baigneraient des îlots de corail et d'émeraude⁸⁶.

Nel romanzo *Un homme et son péché*, invece, Donalda, la moglie di Séraphin, ha una tecnica segreta per lavare il piano di lavoro della cucina, il quale diventa «jaune comme de l'or» (p. 83), mentre Bertine, una parente che accorre per curare Donalda quando si ammala, riesce incredibilmente a preparare una zuppa, nonostante in casa dell'avarro Séraphin non vi sia praticamente nulla:

Elle fit des galettes avec de la farine de sarrasin, mit un pot de lait sur la table. Et après avoir tiré le bouillon de la poule, elle réussit, avec la chair, une sauce blanche mangeable, liée de farine et de lait⁸⁷.

Per quanto riguarda il rapporto della preparazione del cibo con la magia, in un numero della rivista “Autrement” si considera anche il fatto che la cucina sia un incontestabile luogo di potere: in essa si concentrano, infatti, due dei quattro elementi, ossia l'acqua e il fuoco⁸⁸; inoltre la vicinanza con la terra e col mistero della natura, in campagna, acuiscono ancora di più l'aspetto magico della nutrizione. L'atto del cucinare è comunque da sempre facilmente riconducibile ad una dimensione magica, specie se a compierlo è una donna. Ricordiamo che in passato non si conoscevano perfettamente i meccanismi del flusso mestruale e della maternità, i quali diventavano, agli occhi degli uomini, oggetto di diffidenza e pretesto per equiparare le attività culinarie femminili a quelle di una strega. Del resto il campo d'azione primario in cui si svolgeva l'operato della strega era proprio quello alimentare:

La strega, come la guaritrice, operava tramite il cibo preparato e cucinato secondo regole precise una volta procuratisi gli ingredienti necessari in uno speciale mercato, qual era la campagna, da lei attentamente rovistato per trovare e raccogliere corpi di animali e selezionare erbe⁸⁹.

⁸⁶ Joseph MARMETTE, *Le chevalier de Mornac. Chronique de la Nouvelle-France*, cit., p. 33.

⁸⁷ Claude-Henri GRIGNON, *Un homme et son péché*, cit., p. 129.

⁸⁸ Cfr. “Autrement”, Série Mutations/mangeurs: *Pot-au-feu convivial et familial: histoires d'un mythe*, cit., p. 10.

⁸⁹ Maria Giuseppina MUZZARELLI, Fiorenza TAROZZI, *Donne e cibo*, cit., p. 20

Le formule di decotti o bevande erano tramandate di madre in figlia, imparate a memoria o lette con attenzione in libri di ricette che le donne custodivano gelosamente al riparo da sguardi indiscreti, in particolare quelli maschili⁹⁰.

Certo nel contesto di perfezione che caratterizza il mito da noi analizzato la presenza del male non è nemmeno contemplata e dunque non vi è ovviamente posto per la figura della strega, ma le donne della terra possiedono comunque dei poteri che potremmo definire “prodigiosi”, i quali si manifestano, come abbiamo visto, proprio in cucina.

L’ultimo elemento che vogliamo sottolineare nella trattazione della figura della donna della terra è l’insistenza con cui gli autori utilizzano gli alimenti, in particolare la frutta, come termini di paragone per descriverne l’aspetto o alcune peculiarità del carattere. Noëlle Châtelet, nella sua opera *Le corps à corps culinaire*, riflette proprio sulla generica tendenza ad associare la figura della donna al cibo, fin dalla più antica letteratura:

On compare la femme à tous les fruits de la création et son visage en particulier est un véritable verger à lui tout seul: un teint de pêche, une bouche de cerise, les yeux en amande ou couleur noisette, les lèvres pulpeuses, des joues rouges comme des pommes, le teint laiteux etc. La femme est une poule ou une poulette [...], elle est appétissante, à croquer, on en mangerait, [...] elle est, comme on disait autrefois, grasse comme une caille⁹¹.

Le donne della terra sono grasse e ridanciane, hanno il seno florido, spalle larghe e braccia robuste, come del resto vuole la classica tradizione contadina. Piero Camporesi ricorda quanto il corpo della donna obbedisca, in particolare nelle società arcaiche, alla logica della fecondità e della riproduzione, che fa sì che se ne apprezzi l’abbondanza delle forme: esiste addirittura una sorta di “sindrome tizianesca” della realtà campestre, che venera una figura femminile lattea e burrosa, «morbida e formosa come un formaggio grasso»⁹². Nei romanzi sono numerosi gli esempi riguardanti la “corpulenza” delle donne e in *Le survenant* vediamo addirittura il capofamiglia, Didace, infastidirsi molto perché Alphonsine, sua nuora, «ne pèse pas le poids» (p. 30).

Ma è soprattutto per connotare il viso, la pelle, le guance e le labbra, che gli autori si servono di allusioni alla frutta: Angéline (*Le survenant*) ha «les joues comme deux pommes faneuses» (p. 55); Bertine (*Un homme et son péché*),

⁹⁰ Cfr. *Ibid.*, p. 21.

⁹¹ Noëlle CHÂTELET, *Le corps à corps culinaire*, Paris, Seuil, 1977, p. 154.

⁹² Piero CAMPORESI, *La terra e la luna, alimentazione, folclore e società*, cit., p. 92.

parente del protagonista Séraphin, mostra «un teint de pomme mûre» (p. 124), mentre Donald, la moglie di quest'ultimo, è «fraîche comme un pommiers en fleurs» (p. 85), nonostante il marito non ne veda la bellezza e solo dopo la sua morte se la ricordi «nu-tête, qui présentait sa bouche de fraise au miel du soleil» (p. 164); Jeanne, cugina di Mornac e in seguito sua moglie (*Le chevalier de Mornac*), presenta una bocca «savoureuse comme la chair d'une pêche» (p. 65) etc. Negli esempi si nota una certa predominanza della mela, che ha una lunga storia come simbolo della sessualità e della fecondità ed è nel contempo il frutto nazionale canadese. Piero Camporesi la definisce «[un] mondo in compendio, ambivalent[e] emblem[a] della condizione femminile»⁹³ e «[un] umido geroglifico del mondo, tumido frutto del cielo e della terra, polposa escrescenza solare e lunare»⁹⁴.

Anche per le qualità morali delle donne si utilizza il cibo come termine di paragone: in *Le survenant*, ad esempio, Alphonsine, che ha un carattere piuttosto introverso, viene definita «le grain noir qu'une main dédaigneuse rejette loin du crible» (p. 133), mentre Lisabel, un'amica di Angéline, sempre buona e disponibile con tutti, è «bonne comme du pain blanc» (p. 165); in *Une de perdue, deux de trouvées*, invece, Sara, una delle eroine del romanzo, è molto timida e diventa spesso «rouge comme une cerise» (p. 65). Il passaggio più articolato riguarda Angéline: la giovane, infatti, riservata e dai modi un po' scontrosi, viene paragonata dal Survenant «au raisin sauvage» (p. 130), un po' aspro. Quando tra i due entra in gioco l'amore, però, ai suoi occhi l'aspetto di Angéline cambia e ancora una volta l'autore utilizza il «raisin sauvage» per sottolinearlo:

Angéline embellissait. L'amour la transfigurait. Il ne l'avait pas marqué auparavant. Cette fille farouche et pure [...] lui rappelle soudain le raisin sauvage qu'il avait cueilli le soir de son arrivée au Chenal. Avant de frapper à la porte des Beauchemin, il avait vu une vigne chargée de raisin noir et il s'était arrêté auprès. L'âpreté du fruit lui avait fait d'abord rejeter au loin la première grappe, puis peu à peu il s'était mis à en manger, y prenant goût et sans parvenir à s'en rassasier⁹⁵.

In una scena, addirittura, la comparsa di Angéline è accompagnata dalla percezione, da parte del Survenant, di un intenso odore di miele proveniente dai campi (cfr. p. 164). In ambito amoroso, del resto, esiste tutta un'antica tradizione di terminologia culinaria:

⁹³ Piero CAMPORESI, *Le officine dei sensi. Il corpo, il cibo, i vegetali*, Milano, Garzanti, 1985, p. 13.

⁹⁴ *Ibid.*, p. 7.

⁹⁵ Germaine GUÈVREMONT, *Le survenant*, cit., p. 130.

Les vocabulaires de bouche et d'amour s'emmêlent inextricablement: on parle de faim, d'envie, de consommation, et dès lors qu'on désigne le sexe, en particulier celui de la femme, on a recours à une terminologie culinaire⁹⁶.

Le vocabulaire amoureux s'officialise aussi autour des images nourricières: ne dit-on pas juridiquement d'un mariage qu'il a été ou non consommé [...]? La formule «vivre d'amour et d'eau fraîche» illustre avec exactitude, dans sa simplicité, le phénomène de substitution où l'objet d'amour simule la nourriture. [...] L'appellation lune de miel est riche aussi de valeur symbolique⁹⁷.

Gli autori utilizzano insomma tutta una serie di elementi legati alla sfera gastronomica per delineare l'aspetto, il carattere e la vocazione della figura della donna della terra, la quale è descritta come una vera e propria fata del focolare.

Le varie sfaccettature del mito della terra mostrano quanto l'universo alimentare occupi un posto di rilievo all'interno di esso, sia dal punto di vista estetico che da quello contenutistico: la presenza del cibo e soprattutto la descrizione "stereotipata" con cui gli scrittori affrontano l'argomento, permettono di rendere ancora più idilliaci lo scenario campestre e i personaggi che lo animano.

⁹⁶ Claudine BRÉCOURT-VILLARS, *Voluptés de chère et de chair*, "Autrement", Série Mutations/mangeurs, 140, novembre 1993: *La gourmandise. Délices d'un péché*, p. 82.

⁹⁷ Noëlle CHÂTELET, *Le corps à corps culinaire*, cit., p. 155.

Terzo Capitolo

Gusti e disgusti

Il cibo come categoria morale

Le geste alimentaire est équivoque. Il est à la fois signe de vie et de mort, de remède et d'empoisonnement, de goût et de dégoût, de plaisir et d'aversion, de besoin et de jouissance, de tradition et de nouveauté, de sociabilité et de convivialité, de foi et de profanation, de pardon et de protestation. On ne peut se nourrir sans aussitôt outrepasser les limites ordinaires – qu'il faudrait appeler biologiques et vitales – d'un comportement alimentaire dont la répétition quotidienne édulcore les aspects les plus profonds. Les nourritures ont toujours plus qu'une valeur alimentaire. Dans l'histoire des religions ou celle de la morale – qu'il nous suffise d'évoquer de loin le christianisme –, ce déclasserement des nourritures, opposées aux valeurs nobles de l'esprit, n'a pu avoir lieu que parce qu'une valeur infiniment plus élevée avait été simultanément reconnue à ces mêmes nourritures¹.

¹ Olivier ASSOULY, *Les nourritures divines. Essai sur les interdits alimentaires*, Paris, Actes Sud, 2002, p. 13.

3.1 I limiti morali dell'appetito

L'alimentazione umana è fortemente condizionata da regole imposte dalla società, le quali «sono capaci non solo di determinare cosa può essere mangiato e cosa no, ma addirittura influiscono a livello inconscio sul gusto»¹. Non c'è nessuna cultura che sia completamente sprovvista «d'un appareil de catégories et de règles alimentaires, qui ne connaisse aucune prescription ou interdiction concernant ce qu'il faut manger, et comment il faut manger»². Jean-Pierre Poulain ci spiega che il processo che trasforma un prodotto naturale in alimento non può essere ridotto a pura logica utilitaria o di disponibilità, esso s'iscrive bensì in un sistema di classificazione e rappresentazione proprio ad ogni cultura. Il bisogno biologico di mangiare, dunque, si trova inevitabilmente inserito in un sistema di valori disciplinato da “leggi” ben precise³. Due sono essenzialmente le tipologie di norme che regolano le preferenze gastronomiche umane: culturali e religiose. Entrambe possono stabilire cosa deve o non deve essere mangiato – e secondo quali modalità –, in maniera del tutto indipendente dalle qualità organolettiche dei cibi⁴:

Le norme di carattere religioso disciplinano gli stessi ambiti soggetti alle norme culturali, la differenza, fondamentale, tra le due tipologie risiede nel genere di sanzione a cui si va incontro. Mentre il mancato rispetto di una norma di carattere culturale conduce alla condanna da parte della società e quindi all'emarginazione, ben più grave è l'inosservanza di una norma religiosa: si può arrivare alla condanna eterna, alla rovina della propria anima. Le norme religiose hanno un potere superiore sull'immaginario collettivo, le norme culturali, invece, sono un fenomeno che agisce a livello più superficiale, si tratta solamente di un fenomeno che ha rilevanza su un piano più strettamente sociologico⁵.

Nei romanzi riguardanti il nostro specifico studio in campo gastronomico sono presenti sia le norme religiose che quelle culturali, ma si evidenzia una netta predominanza delle prime. Del resto è risaputo che la religione influenza praticamente da sempre i comportamenti alimentari umani, basti pensare soltanto

¹ Luciana DIODATO, *Il linguaggio del cibo. Simboli e significati del nostro comportamento alimentare*, cit., p. 15.

² Claude FISCHLER, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 1990, p. 58.

³ Cfr. Jean-Pierre POULAIN, *La nourriture de l'autre: entre délices et dégoûts. Réflexions sur le relativisme de la sensibilité alimentaire*, “Revue internationale de l'imaginaire”, 7, été 1997: *Cultures, nourritures*, p. 126.

⁴ Cfr. Luciana DIODATO, *Il linguaggio del cibo. Simboli e significati del nostro comportamento alimentare*, cit., p. 25.

⁵ *Ibid.*

alla Bibbia, la quale «fourmille d'indications sur les tabous religieux des cuisines hébraïques et chrétiennes. On y trouve aussi la genèse d'interdits sociaux et sexuels où la nourriture devient le prétexte à la législation et à la morale»⁶. Jean Soler ha compiuto uno studio sulla semiotica del cibo nella Bibbia, analizzando dettagliatamente ogni episodio che mostri una qualche attinenza con la sfera nutrizionale e spiegando quanto il credo religioso abbia condizionato, nel corso del tempo, l'alimentazione umana⁷. Fra gli studiosi che si sono interessati all'argomento, Olivier Assouly precisa che in campo religioso il primo divieto di Dio nei confronti dell'uomo viene stabilito quando quest'ultimo è posto nel Paradiso Terrestre e riguarda proprio un atto alimentare:

Lorsque Dieu installe l'homme dans le jardin d'Eden, la première interdiction concerne un arbre du verger d'Eden : «Le Seigneur Dieu prescrit à l'homme: tu pourras manger de tout arbre du jardin, mais tu ne mangeras pas de l'arbre de la connaissance du bonheur et du malheur car, le jour où tu en mangeras, tu devras mourir». S'agit-il d'un authentique interdit alimentaire? [...] Quoi qu'il en soit, pour la première fois et pas la dernière, la reconnaissance de l'autorité divine se fonde sur la rectitude d'un comportement alimentaire. Les préférences alimentaires sont donc éclipsées par des impératifs d'ordre moral⁸.

L'episodio del Paradiso Terrestre evidenzia il grado di solidarietà originale esistente tra alimentazione ed obbedienza. Il comportamento alimentare sembra quindi legarsi solo accessoriamente ai bisogni fisiologici, in quanto nutrirsi significa soprattutto assumere una condotta morale⁹.

In effetti il cibo e le bevande, insieme al modo di consumarli, possono costituire un sistema di riferimento morale attraverso cui vengono espressi, e letti, valori positivi e negativi. Ecco perché gli autori sia del romanzo storico che della terra di cui ci stiamo occupando, probabilmente influenzati dal cattolicesimo, scelgono di utilizzare il tema dell'alimentazione come veicolo esplicito per trasmettere messaggi di buona e cattiva condotta. Del resto l'esigenza di nutrirsi è intimamente legata all'istintività umana ed essere in grado di controllarla significa dimostrare una padronanza di sé e delle proprie pulsioni corporee¹⁰, capacità che è parte di un certo esercizio di spiritualità. Secondo la dottrina cristiana, infatti, «une des fonctions du jeûne est [...] de réaffirmer la

⁶ Noëlle CHÂTELET, *Le corps à corps culinaire*, cit., p. 11.

⁷ Cfr. Jean SOLER, *Sémiotique de la nourriture dans la Bible*, "Annales", 4, été 1973, pp. 943-945.

⁸ Olivier ASSOULY, *Les nourritures divines. Essai sur les interdits alimentaires*, cit., p. 21.

⁹ Cfr. *Ibid.*, p. 22.

¹⁰ Cfr. Deborah LUPTON, *L'anima nel piatto*, Bologna, Il Mulino, 1999, p. 215.

prédominance de l'âme»¹¹, da cui «vincere l'appetito significa dimostrare la propria devozione a Cristo»¹². Insomma, l'alimentazione sembra essere considerata da sempre un terreno rischioso, come afferma Pascal Dibie: «la moindre nourriture [...] porte avec elle toute la perversité de ce bas monde»¹³, dunque la sua assunzione deve essere in un certo senso “disciplinata” con regole e proibizioni.

La prima “regola alimentare” di tipo religioso che troviamo nei testi da noi considerati riguarda senza dubbio il divieto di godere di troppa abbondanza di cibo. Quest'ultima porta all'avidità e allo spreco, peccati che possono compromettere il rapporto con Dio, dunque è meglio limitarsi al necessario, alla santa sobrietà, «afin d'éviter les passions, la torpeur, la lourdeur, l'affairement inutile, l'inertie, les plaisirs vains, le manque de discernement, la domination des sens et en un mot l'esclavage du corps»¹⁴.

L'opera che meglio rappresenta l'abbondanza gastronomica è *Les anciens Canadiens* di Philippe Aubert de Gaspé père, dove, come abbiamo visto precedentemente, i pasti sono caratterizzati da una vera e propria profusione di cibi e bevande raffinati. Non solo: ad un certo punto il ricco signore canadese protagonista della storia si alza in piedi di fronte ai suoi ospiti e intona a gran voce una canzone sulla passione per il cibo. Le strofe più significative, ripetute varie volte dall'autore nel corso di diverse pagine, sono queste:

Ah! que la table
Table, table, table
Est une belle invention!
Pour contenter ma passion
Buvons de ce jus délectable,
Honni celui qui n'en boira*...¹⁵

Se è chiaro come tale canzone abbia, nell'ambito della storia narrata, il “compito” di incitare al consumo sfrenato delle pietanze, lo scrittore si dissocia però completamente dalla smodatezza gastronomica che descrive suo malgrado, mostrando, con un esplicito commento moraleggiante, di non condividerla

¹¹ Olivier ASSOULY, *Les nourritures divines. Essai sur les interdits alimentaires*, cit., p. 134.

¹² Luciana DIODATO, *Il linguaggio del cibo. Simboli e significati del nostro comportamento alimentare*, cit., p. 25.

¹³ Pascal DIBIE, *Les périls de la table avant, pendant et après...*, “Revue internationale de l'imaginaire”: *Cultures, nourritures*, cit., p. 67.

¹⁴ Olivier ASSOULY, *Les nourritures divines. Essai sur les interdits alimentaires*, cit., p. 139.

¹⁵ Philippe AUBERT DE GASPÉ père, *Les anciens Canadiens*, cit., p. 118.

affatto. Infatti l'asterisco nel testo rimanda ad una nota di Philippe Aubert de Gaspé père posta a piè di pagina, che spiega come le canzoni di questo tipo, tra il XIX e il XX secolo, contribuissero a diffondere dei costumi alimentari piuttosto disdicevoli:

Plusieurs de ces chansons rappellent des réjouissances qui malheureusement dégénéraient souvent en excès, auxquels les sociétés de tempérance¹⁶ ont fort heureusement mis un terme¹⁷.

Anche in un altro romanzo dell'epoca si notano numerose pagine che esprimono un giudizio negativo nei confronti delle "gozzoviglie". In *Forestiers et voyageurs* di Joseph-Charles Taché, per esempio, ad un certo punto Père Michel racconta quanto può essere funesta l'ingordigia:

C'était dans le temps des bonnes années, il y avait plus de blé alors qu'il n'y a d'avoine aujourd'hui; les habitants de huit cents minots n'étaient pas rares. Mais un bon nombre abusaient de cette abondance, ne pensant qu'à manger, à boire et à s'amuser: ils croyaient que ça durerait toujours et ils n'avaient pas l'air à s'occuper d'autre chose. [...] Ça ne pouvait pas durer; mais aussi plusieurs se sont ruinés et, si les vieux de ce temps-là revenaient, il y en a beaucoup qui trouveraient des faces étrangères dans leurs maisons.... C'est malheureux qu'on n'ait pas plus tôt établi les sociétés de tempérance!¹⁸

Père Michel spiega che le generazioni troppo avidi di un tempo sono colpevoli dell'ostilità della terra, che per punizione divina è diventata arida e sterile; è in questo modo che si pagano gli errori del passato:

Les bonnes années sont rares depuis ce temps-là: presque tous les ans depuis, il y a des vers qui mangent le blé, et, surtout dans les paroisses d'en haut, il n'y a quasiment plus moyen d'en cultiver. [...] Tenez, prenez ma parole, c'est une punition, et tant qu'on n'aura pas fait pénitence, ça durera¹⁹.

L'eccesso alimentare rappresenterebbe quindi da parte dell'uomo una sorta di «déclaration de guerre adressée à la Providence»²⁰. Fin dall'antichità, del resto, la

¹⁶ Le società di temperanza delle quali si fa menzione sono sorte in Québec intorno al 1840, in seno ad un movimento religioso detto appunto "della temperanza", che si poneva come obiettivo principale la lotta contro la smodatezza e soprattutto contro l'alcolismo, definiti dal vescovo di Montréal peccati capitali, «menaçants de miner la fortune, comme la religion, de beaucoup de compatriotes», cfr. Heinz WEINMANN, *Du Canada au Québec. Généalogie d'une histoire*, cit., p. 434.

¹⁷ Philippe AUBERT DE GASPÉ père, *Les anciens Canadiens*, cit., p. 118.

¹⁸ Joseph-Charles TACHÉ, *Forestiers et voyageurs*, cit., pp. 51-52.

¹⁹ *Ibid.*, p. 52.

²⁰ Olivier ASSOULY, *Les nourritures divines. Essai sur les interdits alimentaires*, cit., p. 24.

morale collettiva, probabilmente influenzata da quella religiosa, tende a condannare gli eccessi riservati ai piaceri; e quelli della tavola, sebbene appaiano meno insidiosi di altri, sono in grado di scombinare quell'equilibrio che dovrebbe dominare la vita di ogni uomo²¹:

Quel che si vuole evitare è [...] una smoderatezza esagerata nell'assunzione di alimenti materiali [...], che condurrebbe a una pienezza e a un satollamento controproducenti, anzi persino peccaminosi²².

In *Forestiers et voyageurs* c'è un'ulteriore precisazione in merito alla punizione divina per chi segue comportamenti alimentari smodati, là dove Père Michel parla con i coltivatori del suo paese, che non capiscono come mai soltanto i Francesi, che sono cattolici e non protestanti, subiscono le conseguenze degli eccessi gastronomici dei loro antenati:

– Mais comment cela se fait-il que les Américains et les gens du Haut-Canada, qui ne sont pas de la religion, récoltent du blé ?

– Cela se fait comme ça, je lui dis, on corrige ses enfants, parce qu'on les aime, parce qu'on est leur père, et on ne corrige pas les enfants d'un autre!²³

Si noti innanzitutto la connotazione positiva data al castigo divino inflitto a coloro che trasgrediscono le restrizioni alimentari dettate dal cattolicesimo. Dio, infatti, punisce i Franco-Canadesi con cattivi raccolti per correggerne i comportamenti errati, quindi per il loro bene. Non si preoccupa, invece, degli Americani e degli Anglo-Canadesi, i quali appartengono ad un altro credo religioso²⁴.

²¹ Cfr. Francesca RIGOTTI, *La filosofia in cucina. Piccola critica della ragion culinaria*, Bologna, Il Mulino, 1999, p. 91.

²² *Ibid.*

²³ Joseph Charles TACHÉ, *Forestiers et voyageurs*, cit., p. 52.

²⁴ Taché, per bocca di Père Michel, sembra rivolgere una critica implicita ai protestanti. A giudicare dalla qualità costante dei loro raccolti, è facile supporre che il loro Dio non si preoccupi minimamente della loro condotta morale. La sfera attinente al cibo, con i suoi divieti e le sue concessioni, è dunque utilizzata dall'autore come via per esprimere il disprezzo verso un credo religioso altrui. Anche in un altro punto del racconto di Père Michel si nota una sfumatura dispregiativa nei confronti del mondo anglosassone: egli narra di una famiglia di agricoltori franco-canadesi per cui ogni occasione è buona per gozzovigliare. Un giorno di festa, così, quando giunge il momento di uscire per andare in chiesa, il capofamiglia rassicura gli ospiti presenti asserendo «qu'on finira le *snaque* quand on sera de retour!» (p. 54). E' da considerarsi significativo il fatto che lo scrittore scelga di usare – e di mettere in rilievo col corsivo – una parola inglese, seppur francesizzata, per indicare l'ingordigia e il vanto culinario del suo personaggio. Si ha quasi l'impressione che il personaggio, optando per un vocabolo straniero, voglia in qualche modo prendere le distanze dal mondo francese e quindi anche dai suoi severi precetti religiosi in materia nutrizionale. Ciò che se ne deduce è che l'ingordigia trascina verso il male, spingendo addirittura un Canadese, che è fiero di discendere dai Francesi, a “nascondersi” dietro un anglicismo.

La troppa disponibilità di cibo è dunque ritenuta pericolosa nell'immaginario collettivo, perché può indurre l'uomo a commettere il grave peccato della gola. Ciò che del resto le norme religiose non ammettono in particolare è il fatto che il nutrimento possa diventare una fonte di piacere. Olivier Assouly dedica all'argomento un intero capitolo del suo libro, di cui presentiamo due stralci di testo che ci sembrano degni di nota:

La poursuite du plaisir ne constitue pas une raison valable susceptible d'annuler ou seulement d'atténuer une interdiction. En ce sens, les croyances [...] préconisent, lorsqu'elles ne l'ordonnent pas purement et simplement, d'éviter toutes formes d'excès. L'exclusion de l'ivresse et de la gourmandise s'inscrit à l'intérieur de ce dessin²⁵.

Comme il convient de se borner à ce qui est le plus utile et d'avoir en vue le seul besoin de se nourrir, il est condamnable non seulement de manger par plaisir, mais également d'en faire un sujet de conversation, voire un motif de réunion. Les rassemblements motivés par une abondance de mets et de vin sont obscènes. [...] En effet, satisfaire les besoins est une chose naturelle que l'homme n'a aucun moyen d'éviter, tandis que s'enivrer est un acte que l'homme vicieux commet de son plein gré²⁶.

E' chiaro che le sensazioni piacevoli che il cibo regala al palato sono considerate peccaminose; in più la gola è spesso associata anche alla lussuria:

Mais pourquoi tant de mises en garde, d'alarme, de la part des bonnes âmes? Ce n'est pas tant pour des raisons médicales que pour nous éloigner du mal, du vice. La gourmandise étant l'un des sept péchés capitaux et puisqu'il est aussi mal de s'adonner à la luxure qu'à la gourmandise, l'une et l'autre sont parfois confondues²⁷.

Piero Meldini parla addirittura di un vero e proprio disprezzo per il buon appetito, poiché a livello inconscio si può ritenere che la gola rappresenti il primo indizio di uno spirito volgare²⁸. In *Maria Chapdeleine*, ad esempio, al momento di servire la neve irrorata di sciroppo d'acero, un piatto di cui tutti i commensali sono ghiotti, gli adulti dimostrano la stessa golosità dei bambini, ma per poco tempo, perché quasi subito, e «sagement», quasi consci che si stia per varcare i confini del lecito, «la distribution [est] arrêtée» (p. 113). Nello stesso romanzo il fratello più piccolo di Maria, Télésphore, viene sgridato perché non sa resistere

²⁵ Olivier ASSOULY, *Les nourritures divines. Essai sur les interdits alimentaires*, cit., p. 133.

²⁶ *Ibid.*, p. 137.

²⁷ Emmanuelle BIGOT, *Le gourmand émotif*, Paris, Seuil, 1997, p. 36.

²⁸ Cfr. Piero MELDINI, *Le pentole del diavolo: cibo, eros e violenza*, Milano, Camunia editrice, 1989, p. 104.

alla tentazione della gola, che la madre gli consiglia vivamente di combattere con le preghiere, come se si trattasse di una sorta di possessione maligna:

Les errements du jeune Téléphore constituaient le seul drame domestique que connût la maison. [...] Devant le pot de confiture vide il murmurait d'un air sombre: – C'est le démon de la gourmandise qui m'a tenté. [...] – Mais il ne faut pas qu'il y revienne! Il ne faut pas qu'il y revienne, ce méchant démon! Je prendrai le fusil [...] et je le tuerai...

– On ne tue pas les démons avec un fusil, prononçait la mère Chapdeleine. – Quand tu sens la tentation qui vient, prends ton chapelet et dis des prières²⁹.

I golosi sono sempre alla ricerca di nuove prelibatezze culinarie, ma esagerare con pietanze troppo succulente ed elaborate può essere davvero pericoloso, poiché il loro consumo, oltre ad offendere la morale religiosa, ottenebra la lucidità mentale. Lo vediamo in *Les anciens Canadiens*, quando Arché e Jules, in viaggio verso il Québec, fanno una sosta nel bosco per mangiare. Arché vede l'amico chiedere allo scudiero di servire il pranzo al sacco, ossia «deux poulets rôtis, une langue, un jambon, un petit flacon d'eau-de-vie et une bonne bouteille de vin» (p. 46) e ritiene opportuno mettere in guardia Jules sulle insidie che possono nascondere le sue scelte alimentari:

– Ces aliments savoureux, pesants, indigestes, dont tu te bourres l'estomac, t'appesantissent le cerveau. Si tu ne mangeais que de la farine d'avoine, comme nos montagnards, tu aurais les idées plus claires, la conception plus facile³⁰.

E' evidente come l'atto nutritivo, quale riflesso nella letteratura del periodo storico esaminato, sia sottomesso a strette regole morali. In *Les anciens Canadiens* ogni azione riguardante il cibo e il suo consumo appare come legata al perpetuarsi di un'antica tradizione religiosa locale, che vuole, per esempio, che il primo salmone pescato non appartenga a colui che l'ha preso, ma al Cielo. Gli uomini, secondo questo sentire, devono dunque abituarsi a pensare agli alimenti come a doni divini, da non desiderare con bramosia e riservare egoisticamente per sé, ma da dividere con la comunità e soprattutto con la Chiesa, intermediaria di Dio:

Chaque habitant qui tendait une pêche, vendait à la porte de l'église le premier saumon qu'il prenait, au bénéfice des bonnes âmes, c'est-à-dire qu'il faisait dire une messe, du

²⁹ Louis HÉMON, *Maria Chapdeleine*, cit., pp. 30-31.

³⁰ Philippe AUBERT DE GASPÉ père, *Les anciens Canadiens*, cit., p. 48.

produit de ce poisson, pour la délivrance des âmes du purgatoire³¹.

Se la necessità di nutrirsi, regolata da un codice comportamentale di tipo religioso, dà modo agli autori di mostrare in genere i loro personaggi come ligi ai propri doveri di fedeli, oppure, al contrario, temerari verso Dio, nell'opera *Le survenant* di Germaine Guèvremont notiamo invece che il tema del cibo come categoria morale non è utilizzato esclusivamente in relazione al credo religioso. La scrittrice, infatti, fa sì che i personaggi usino spesso l'argomento cibo per riferirsi a qualità comunemente – e culturalmente – morali o immorali, come l'onestà, la pigrizia, l'ambizione etc, al di là dell'ambito religioso. Così il Survenant, appena giunto presso i Beauchemin, avvertendo la diffidenza della famiglia nei suoi confronti, sente l'esigenza di spiegarsi con Didace, il padrone di casa, assicurandogli che buona fede, onestà e rigore caratterizzano il suo modo di comportarsi. E lo fa alludendo a due semplici alimenti, il sale e il burro, che faranno parte della sua dieta essenziale, come essenziali sono le virtù che gli appartengono e di cui vuole convincere il suo interlocutore:

– Écoutez, le père Beauchemin, vous et vos semblables [...]. Je ne suis ni un tueur ni un voleur. Partout où c'est que je passe, j'ai coutume de gagner mon sel, puis le beurre de mettre dedans³².

In un'altra scena sparisce misteriosamente il canotto del capofamiglia e il Survenant si offre subito di costruirne uno nuovo; Amable, però, figlio di Didace, non crede ne sia capace, e per comunicare la sua opinione sul Survenant, anziché dire esplicitamente che è bugiardo, afferma «[qu]il mange pas de pain» (p. 74), un alimento sacro, schietto, legato all'idea di virtù e positività. Il Survenant, non mangiando pane, sarebbe quindi portatore di una natura negativa. E' anche in un'altra occasione che Amable utilizza la metafora del pane: ad un certo punto della vicenda, infatti, Didace e il Survenant fantasticano di poter aumentare, l'anno successivo, le attività della fattoria, organizzando un allevamento di polli e una coltura di fragole. Amable pensa che la loro ambizione sia eccessiva e che fare progetti a lungo termine sia irrispettoso, in quanto induce a sfidare la buona sorte, allora si avvicina al padre e gli intima con fare minaccioso: «– Ambitionne pas sur le pain béni!» (p. 152), intendendo raccomandargli di non mostrarsi temerario nei confronti della benevolenza divina.

³¹ *Ibid.*, p. 123.

³² Germaine GUÈVREMONT, *Le survenant*, cit., p. 45.

Il Survenant, dal canto suo, non prova grande simpatia per Amable e lo ritiene pigro, viziato e incapace di comprendere profondamente il valore della famiglia; visto che nella sua vita non ha mai faticato per ottenere ciò che desidera, il Survenant ritiene che Amable non avrà mai nulla. E' il sale a rappresentare il suo pensiero:

– Pauvre Amable! [...] T'es né ta vie toute gagnée, fils d'un gros habitant. Tu t'es jamais engagé. Une famille, c'est quasiment comme le sel. L'eau de pluie tombe du ciel, pénètre le terre, prend le sel dedans, puis gagne les ruisseaux, les rivières et court enrichir la mer. Le ciel pompe l'eau de la mer et retourne le sel à la terre³³.

Amable non avrà mai il “sale”, simbolo di valori importanti come la famiglia, perché non conosce il “sale della vita”, che consiste nel lavorare ed impegnarsi per ottenere una ricompensa.

Il cibo, quindi, con l'aspetto “peccaminoso” che lo può contraddistinguere, costituisce un ottimo punto di partenza per la creazione di un sistema di riferimento morale basato principalmente sulla religione.

3.2 Ristrettezze alimentari e “peccati” gastronomici urbani

La città, considerata dagli ecclesiastici del tempo come un orrido covo di «pigrizia, alcolismo, gioco, bestemmia, sesso illecito e ribellione»³⁴, rappresenta nel romanzo franco-canadese delle origini l'apogeo della negatività. Anche il tema alimentare – e tutto ciò che lo riguarda – è spesso utilizzato dagli autori per dare forma a questo ambiente corrotto e lontano dalla morale.

Damase Potvin, ad esempio, nel suo romanzo *Restons chez nous* introduce la “tentazione” malsana della città già in campagna, dove il protagonista Paul, primogenito della famiglia di agricoltori Pelletier, non riesce a godere della semplicità dell'ambiente in cui vive perché nel suo pensiero s'insinua il desiderio dell'opulenza cittadina:

³³ *Ibid.*, p. 137.

³⁴ Luca CODIGNOLA, Luigi BRUTI LIBERATI, *Storia del Canada: dalle origini ai nostri giorni*, cit., p. 332.

Ce ne sont ni les corridors du séminaire, ni ses salles froides, ni la maison de nos gens, ni même la vieille Malbaie que Paul voit passer en ses rêves obsédants... Non, ce sont plutôt [...] des villes avec leurs bruits d'enfer, avec [...] leurs boulevards bordés d'arbres et de restaurants somptueux³⁵.

Si noti l'aggettivo scelto per descrivere i ristoranti, *somptueux*: esso richiama, nell'immaginario collettivo, i peccati dell'ingordigia, della troppa esuberanza e dell'ostentazione. Paul è in un certo senso "tentato" e nel momento in cui decide di abbandonare la casa paterna e la campagna, cede.

Se il "sogno cittadino" si alimenta dell'idea di un'esistenza migliore rispetto a quella campagnola, la vita reale è però molto più difficile di quella immaginata. Lo spiega bene Gustave Charmenil, amico di Jean Rivard (*Jean Rivard le défricheur*), studente di diritto e in seguito avvocato, che riponeva tante speranze nell'ambiente urbano e invece è costretto a rendersi conto che la maggior parte della popolazione là muore quasi di fame. I lavoratori delle fabbriche si sostentano a fatica, dice, e anche gli studenti, «après leurs cours d'études, sont lancés dans les grandes villes, sans argent, sans amis, sans protecteurs, et sans expérience de la vie de monde»³⁶. Le lettere di Gustave, che interrompono regolarmente la narrazione del romanzo *Jean Rivard le défricheur* di Antoine Gérin-Lajoie, sono pessimiste e disilluse e contribuiscono a rendere il mondo urbano ancora più tragico.

Anche il racconto dell'esperienza di Paul, protagonista di *Restons chez nous*, che in città patisce pene terribili, diventa alcolista e muore di febbre tifoide, si può interpretare allo stesso modo, ovvero come una strategia narrativa avente l'obiettivo di distruggere ogni positività dell'immaginario relativo alla vita cittadina. Quando non la si conosce ancora, cioè, la metropoli attira, ma poi, inevitabilmente, il sogno cade. Osserviamo così Paul rimpiangere amaramente l'abbondanza dei raccolti della sua terra e trangugiare con sguardo triste un pasto a dir poco esiguo, costituito da «une tranche de pain avec un morceau de fromage et un verre d'eau, [qui] sont bien vite engloutis par un ouvrier qui a travaillé fort durant la journée» (p. 86). Le ristrettezze alimentari di Paul in città sono enfatizzate anche dal fatto che siamo nel periodo di Natale: nello stesso momento in cui lui soffre la fame, a casa sua, in campagna, parenti e amici festeggiano allegramente, mangiando i piatti succulenti e abbondanti preparati con cura dalle

³⁵ Damase POTVIN, *Restons chez nous*, cit., p. 25.

³⁶ Antoine GÉRIN-LAJOIE, *Jean Rivard le défricheur: récit de vie réelle*, suivi de *Jean Rivard économiste*, cit., p. 36.

donne. E' chiaro che l'immagine negativa dell'ambiente cittadino si presta molto bene per dare rilievo, sotto forma di contrasto relativo alla sfera del cibo, all'idilliaco mondo della terra. Visto che l'obiettivo comune era quello di esaltare l'ambiente agreste, i romanzieri si fecero portavoce di una sorta di "demonizzazione" della città, esagerando probabilmente le reali condizioni di vita urbane e affermando addirittura che ciò che spingeva i giovani a lasciare «[le] toit paternel», era una «maladie sociale»³⁷, che poteva portare solo al fallimento:

Dans *La terre paternelle* perce déjà le mythe de la ville corruptrice, aliénante, refuge des déshérités, lieu de toutes les misères et de tous les malheurs, aussi dénoncée par le curé dans *Jean Rivard le défricheur*. Quel contraste avec la richesse de la campagne où le Canadien français est promis à un brillant avenir! Au succès assuré sur la terre paternelle, le romancier oppose l'échec retentissant de quiconque se réfugie à la ville³⁸.

Dal punto di vista narrativo, la realtà cittadina è "demolita" in ogni suo aspetto, a partire da quello estetico:

L'insistance sur l'exiguïté des logements, sur la barrière que constituent les édifices énormes, les maisons entassées, l'horizon des cheminées qui bornent la rue et les innombrables fils métalliques qui passent au-dessus de la tête ainsi la difficulté de voir le firmament, laisse percevoir un sentiment de claustrophobie, d'oppression. [...] Que l'on est loin de l'air pur du bon Dieu, du silence reposant et réparateur des solitudes agrestes³⁹.

Ma è soprattutto in ambito alimentare che l'ambiente cittadino non offre alcuna sicurezza, al contrario della campagna, dove l'attività agricola dà la certezza quotidiana di avere del cibo a disposizione. E' per questo che Paul (*Restons chez nous*), dopo un lungo periodo di stenti in città, dove non sa come «apaiser la faim» (p. 132), non sogna più ristoranti sontuosi, bensì il suo vecchio lavoro di agricoltore:

Il rêve d'agriculture! Eh bien, qu'il ceigne ses reins, qu'il brandisse la hache, qu'il empaume, la pelle et la pioche et il aura le pain et le beurre quotidien, avec peut-être un morceau de fromage; c'est quelque chose...⁴⁰

³⁷ Jean-Charles FALARDEAU, *Notre société et son roman*, Québec, Hurtubise, 1972, p. 42.

³⁸ Yannick GASQUY RESCH (sous la direction de), *Histoire littéraire de la francophonie, Littérature du Québec*, cit., p. 54.

³⁹ Antoine SIROIS, *Mythes et symboles dans la littérature québécoise*, cit., p. 29.

⁴⁰ Damase POTVIN, *Restons chez nous*, cit., p. 131.

La realtà urbana è caratterizzata anche da distinzioni sociali nette: chi è ricco può permettersi tutto, chi è povero nulla. Gustave, l'amico di Jean Rivard, riferisce che la vita in città non prevede cibo per tutti e che talvolta persino vecchi e bambini sono costretti a fare l'elemosina (cfr. p. 108). Infatti, quando Paul passeggia per la prima volta lungo le vie piene di vetrine che ha sempre sognato, quelle che prova non sono affatto sensazioni positive, ma tutt'altro, poiché capisce di non potersi permettere niente di ciò che desidera. Dunque in questo nuovo ambiente, così lontano dalla generosità che caratterizza la campagna e i suoi abitanti, «le luxe et la pauvreté se regardent, sans bouger»⁴¹, anche per quanto riguarda l'alimentazione. Lo sguardo invidioso di Paul, che osserva i ricchi prendere il tè sulle loro terrazze, sintetizza bene il concetto:

Il fut ébloui et la vue de toutes ces splendeurs lui fit mal, lui si petit, si misérable... Bien que déceimment habillé, il rougit en passant devant ces riches villas, où des patriciennes de l'or prenaient leur thé sur leur terrasse⁴².

Il tentativo degli autori è evidentemente quello di far apparire non solo la penuria alimentare di cui soffrono i ceti inferiori in ambito urbano, ma anche la superficialità e l'insensibilità che caratterizza le classi ricche, le quali sprecano il cibo senza alcuna preoccupazione. Vediamo ad esempio che in *Jean Rivard le défricheur* Gustave è letteralmente sbalordito di fronte all'abbondanza che contraddistingue i pasti cittadini:

Je ne te parlerai pas du souper: c'était, mon cher, tout ce qu'on peut imaginer de plus splendide. Le prix des vins, des viandes, salades, pâtisseries, crèmes et gelées de toutes sortes consommées dans cette circonstance eût certainement suffi à nourrir plusieurs familles de colons durant toute une année⁴³.

Anche in *La scouine* di Albert Laberge, la Scouine e suo fratello, di passaggio in città dal loro villaggio di campagna, sono sconcertati dall'incredibile e scenografica profusione di cibi e bevande che attira una folla sempre crescente:

Les eaux gazeuses, le cidre et les sirops aux couleurs d'or, rose, rouge, brillaient dans les verres que les buveurs dégustaient orgueilleusement. La clientèle augmentait sans cesse. Les bouteilles luisant au soleil étaient un véritable miroir aux alouettes. Les gens

⁴¹ Laurent MAILHOT, *La littérature québécoise depuis ses origines*, cit., p. 90.

⁴² Damase POTVIN, *Restons chez nous*, cit., p. 90.

⁴³ Antoine GÉRIN-LAJOIE, *Jean Rivard le défricheur: récit de vie réelle*, suivi de *Jean Rivard économiste*, cit., p. 110

entouraient la table, attendant leur tour pour boire. Les bouchons partaient avec un bruit d'explosion, ce qui contribuait encore à attirer la foule⁴⁴.

Inoltre in città per accedere al cibo si paga, un'azione che secondo la Scouine è completamente priva di moralità, sicché lei e il fratello rifiutano addirittura di mangiare:

À quelques pas, les gens riches prenaient, sur des tables formées de longues planches posées sur des chevalets, un lunch de bœuf, de pommes de terre, de pain et de café. Cette extravagance coûtait trente sous. [...] La faim commençait sérieusement de se faire sentir, mais le frère et la sœur préférèrent se passer de manger plutôt que de payer⁴⁵.

Nonostante acquistino cibo raffinato, comunque, i ricchi di città sono incapaci di godere veramente delle gioie del palato, in quanto il loro gusto è “viziato”. Lo spiega Damase Potvin, autore di *Restons chez nous*, parlando dei bambini benestanti di città che sono «pâles [...] [et] grignot[ent] du bout des lèvres quelques délicates friandises» (p. 53); essi si credono felici, ma in realtà lo sono soltanto perché non hanno mai conosciuto l'allegria genuina delle campagne⁴⁶.

L'ambiente cittadino è dunque caratterizzato da un duplice aspetto “alimentare”: da un lato la povera gente, che ha lasciato la campagna in cerca di una vita migliore, patisce la fame; dall'altro i ricchi, privi di moralità, sprecano incredibili quantità di cibo e non sono nemmeno capaci di goderne appieno. Questa negatività, in parte reale ma anche e soprattutto ideologica, che aleggia sullo scenario urbano, contribuisce ovviamente a mantenere intatta l'aura di perfezione del mito della terra.

3.3 La demonizzazione dell'alcool

Nella realtà sociale del Québec – ma anche in tutti gli altri paesi caratterizzati da notevoli rigori invernali –, il commercio e il consumo di alcolici

⁴⁴ Albert LABERGE, *La scouine*, cit., p. 81.

⁴⁵ *Ibid.*, pp. 83-84.

⁴⁶ Cfr. Damase POTVIN, *Restons chez nous*, cit., p. 53.

rappresentano da sempre una problematica importante. Già i primi coloni francesi, per cercare di scaldarsi, bevevano molto alcool:

Les premiers arrivants essaient de boire dans la mesure du possible les mêmes boissons que dans la métropole. C'est ainsi qu'ils consomment du vin, de l'eau-de-vie et assez couramment du cidre importés. Cependant, la rareté et le coût de ces boissons amènent peu à peu les immigrants à les remplacer avec de la bière qu'ils fabriquent eux-mêmes⁴⁷.

E quando gli Autoctoni conobbero le bevande degli Europei, cominciarono a barattare le loro pellicce con vino, birra e acquavite, ma non abituati agli effetti devastanti dell'alcool sul fisico, molti di loro cominciarono ad ammalarsi e a morire⁴⁸.

Per non parlare dell'ambiente cittadino, dove, intorno al 1820, «les journaux mentionnent que [les] travailleurs sont habituellement de gros buveurs»⁴⁹. Le cronache dell'epoca stimano che in città il numero delle taverne che hanno il permesso di vendere alcolici è più alto di tutte le panetterie e macellerie messe insieme, senza contare i numerosi spacci clandestini. Il consumo medio di alcool presso i ceti inferiori è di circa sei once d'acquavite giornaliera⁵⁰. Nel XX secolo il governo canadese, spinto dai movimenti di temperanza, si decise a promulgare delle leggi speciali per la regolamentazione del consumo e della vendita d'alcool. Nacque così, nel 1921, la Commissione dei liquori del Québec, che aveva il compito di vigilare affinché negozianti e cittadini non superassero certi limiti⁵¹.

L'universo del romanzo riflette molto bene la realtà dell'epoca: il tema dell'alcool è presente in quasi tutte le opere analizzate, in campagna e in città, sulle tavole dei ricchi e dei poveri, fino a rappresentare un tratto distintivo del romanzo franco-canadese del periodo. In *Charles Guérin* di Pierre-J. Olivier Chauveau siamo a casa del ricco agricoltore che invita Charles a pranzo e sulla tavola non c'è solo buon cibo, ma «le petit coup de bon rhum de la Jamaïque n'[est] pas oublié, et il y [a] même à chaque extrémité de la table deux belles

⁴⁷ André LACHANCE, *Des français en Amérique. L'adaptation des premiers colons*, "Cap-aux-diamants", hors série 2004, p. 14.

⁴⁸ Cfr. Michèle PERRON, *De la Commission des liqueurs à la Société des alcools*, "Cap-aux-diamants": *Les plaisirs de la table*, p. 44.

⁴⁹ Donald FYSON, *Du pain au madère. L'alimentation à Montréal au début du XIX^e siècle*, "Revue d'histoire de l'Amérique française", 46, 1, été 1992, p. 80.

⁵⁰ Cfr. *Ibid.*

⁵¹ Cfr. Michèle PERRON, *De la Commission des liqueurs à la Société des alcools*, "Cap-aux-diamants": *Les plaisirs de la table*, cit., p. 44.

carafes d'un vin blanc que le bedeau assur[e] valoir celui dont le curé se ser[t] pour dire sa messe» (p. 142). In *L'influence d'un livre* di Philippe Aubert de Gaspé fils, Charles pranza dallo zio e, «le repas fini, la carafe d'eau-de-vie commenc[e] à circuler» (p. 95). In *Les anciens Canadiens* il signore canadese che accoglie in casa sua Arché, l'amico del figlio, fa preparare la tavola e non dimentica di dedicare ai liquori un intero angolo, «une grande canevette, garnie de flacons carrés, contenant l'eau-de-vie, l'absinthe, les liqueurs de noyau, de framboises, de cassis, d'anisette etc.» (p. 77); sempre nello stesso romanzo l'acquavite è definita «excellente» (p. 116) da uno degli ospiti e Jules, che va a trovare nella foresta un vecchio amico di famiglia, beve con piacere il vino che suo padre ha regalato all'uomo tanti anni prima, in occasione della sua nascita (cfr. p. 136). In *Jeanne la fileuse* di Honoré Beaugrand il capofamiglia offre a tutto il vicinato un lauto pasto in occasione del ritorno del figlio dai cantieri dei boscaioli, e alla fine i commensali brindano con «une rasade de bonne eau-de-vie de la Jamaïque» (p. 106). In *Une de perdues deux des trouvées* di Georges Boucher de Boucherville il capitano Pierre de Saint-Luc fa servire spesso ai suoi uomini «une double ration de rhum» (p. 73), nella convinzione che l'alcool possa aiutarli a sopportare le fatiche del duro lavoro sulla nave. In *La scouine* si festeggia l'arrivo del nuovo anno con «un bon cruchon de rhum» (p. 51). In *Restons chez nous* il Natale è ancora più sentito grazie al «bon vin canadien, fait à l'automne avec les bluets de la saison, qui mousse dans les gros verres à facettes qui brillent gaiement» (p. 53). In *Jacques et Marie* assistiamo ad una festa agricola, durante la quale «quelques rasades d'eau-de-vie apport[ent] au banquet un élément de gaieté» (p. 112), mentre gli agricoltori intonano la canzone del buon vino, il cui ritornello, «apportez-moi les bons vins» (p. 113), si ripete più volte. Anche nei cantieri dei taglialegna l'alcool scorre a fiumi, come in *La chasse-galerie* (1891) di Honoré Beaugrand⁵², un insieme di racconti sui boscaioli, dove avviene la tradizionale distribuzione del rum tra i presenti:

– Eh bien! Messieurs, leur dit-elle en donnant un de ses sourires les plus mignons, que prenez-vous ce soir? Un verre de bière? Un verre de vin chaud? Au reste, choisissez, messieurs, j'ai du vin supérieur en bouteille, de la bière fraîche, du gin de Hollande, du brandy...⁵³

⁵² Honoré BEAUGRAND, *La chasse-galerie*, Montréal, Fides, 1973.

⁵³ Honoré BEAUGRAND, *La fille du brigand*, cit., p. 236.

Selon la coutume, on avait commencé la distribution du contenu d'un petit baril de rhum parmi les hommes du chantier⁵⁴.

Si noterà che in tutti questi stralci di testo in cui è presente il consumo d'alcool da parte dei personaggi, le scene non sono connotate negativamente, per cui non sembra che l'atto del bere in sé debba necessariamente condurre alla malvagità e alla corruzione. Come per il cibo, è l'eccesso che bisogna temere e rifuggire:

Boire ensemble est un acte de réciprocité et de communion. Que ce soient les dieux, ou les hôtes, la boisson réunit, l'espace d'une libation ou d'un banquet. On offre à l'autre ce qui est une partie de soi, son vin, sa goutte, ses paroles. Tout un système de règles et de gestes encadrent ce partage collectif. La pitié, l'hospitalité et la solidarité appellent le boire, car le vin et les liqueurs endorment la méfiance, à condition de savoir les doser. Et si l'ivrognerie est toujours considérée comme un délit, n'est-ce pas parce qu'elle se situe justement «hors normes» par sa revendication individuelle de l'excès?⁵⁵

L'alcool, però, come del resto il cibo, è in grado di provocare sensazioni di piacere, dunque è necessario limitarne ragionevolmente – e moralmente – l'uso; altrimenti, per evitare anche solo la possibilità di cadere in tentazione, è meglio eliminarlo del tutto. Nei nostri romanzi si ritrovano spesso dei passaggi in cui i protagonisti delle vicende, naturalmente i preti in particolare, esprimono la loro diffidenza nei confronti del consumo delle bevande alcoliche. In *Les anciens Canadiens*, ad esempio, il curato all'inizio non accetta di bere insieme agli altri commensali, ma in seguito, sebbene con grande titubanza, decide di versarsi «une portion raisonnable de vin» (p. 81). E che dire di Jean Rivard, eroe del romanzo omonimo? Al termine dei lavori di costruzione della sua casa, egli desidera offrire un pasto alle numerose persone che l'hanno aiutato e, pensando di non fare nulla di male, acquista dell'alcool. Il parroco, però, lo mette in guardia, ricordandogli quante insidie possano nascondersi dietro ai piaceri del bicchiere, e lui, che è così assennato e diligente, gli dà subito ascolto, decidendo di restituire il whisky al venditore:

Jean Rivard eût bien voulu offrir à ses nombreux voisins, en les remerciant de leurs bons services, quelque autre rafraîchissement que l'eau de la rivière de Louiseville ou le lait de la Caille; il s'était même procuré, à cette intention, quelques gallons de whisky, destinés à être bus au succès et à la prospérité de la nouvelle colonie. Mais le père Landry, qui avait plus d'expérience que Jean Rivard, et qui craignait pour ses

⁵⁴ Honoré BEAUGRAND, *La chasse-galerie*, cit., p. 20.

⁵⁵ "Autrement", Collection Mutations, 191, février 2000: *Alcools, rites et dérives*, p. 55.

grands garçons le goût de cette liqueur traîtresse, lui représenta avec tant de force et de conviction les maux de toutes sortes, les malheurs, les crimes, la pauvreté, les maladies engendrées par la boisson; il lui exposa avec tant de sens et de raison le mauvais effet que produirait sur tous les habitants du canton l'exemple donné ainsi par celui qui en était considéré comme le chef, que Jean Rivard finit par se laisser convaincre, et dès le lendemain les deux cruches de whisky repartirent pour Lacasseville⁵⁶.

Nel passaggio si notano in particolare due elementi: la tendenza a giudicare negativamente il whisky, che è definito addirittura una bevanda omicida, e la tenacia del prete nel cercare in tutti i modi di convincere Jean Rivard a rinunciare ad offrire l'alcool ai suoi compaesani, azione che potrebbe nuocere all'intera collettività. L'autore propone una situazione del genere anche in occasione del matrimonio del suo protagonista:

Parmi les hommes, quelques-uns regrettèrent, sans oser toutefois s'en plaindre tout haut, l'absence de spiritueux; un petit verre de bon rhum, comme on en buvait autrefois, n'eût, suivant eux, rien dérangé à la tête. Mais depuis quelques années, grâce aux prédications de quelques prêtres zélés, des sociétés de tempérance s'étaient établies dans toutes les villes et les paroisses du Bas-Canada; et durant les chaleurs de l'été, le sirop de vinaigre, la petite bière d'épinette, et dans quelques maisons, le vin de gadelle remplaçaient invariablement les liqueurs fortes du «bon vieux temps»⁵⁷.

Se lo zelo e il buon senso di Jean Rivard, però, appaiono piuttosto idealizzati, in questo caso la protesta silenziosa degli invitati è più realistica: coloro che non sono esageratamente votati alla religione, cioè, faticano a comprendere come un bicchiere di vino o di rum possa causare danni tanto irreparabili. Tramite queste parole sembrerebbe quasi che l'autore stesso stia compiendo una piccola "trasgressione", ma ecco che la frase successiva chiarisce subito la sua posizione: *grazie* all'operato – e l'utilizzo del termine non lascia adito ad alcun dubbio – delle società di temperanza, infatti, anche i bevitori più incalliti si dovranno arrendere a far sparire dalle loro tavole le bevande alcoliche.

Insomma, quando si tocca l'argomento alcool gli scrittori sembrano mostrarsi particolarmente obbedienti nel dichiarare la loro disapprovazione. La prosa è infatti piuttosto seria e rispettosa ed essa prevede spesso, laddove s'inserisca un consumo smodato di alcool da parte dei personaggi, una "predica" conclusiva. Segnaliamo tuttavia un'eccezione nel romanzo *La scouine*, dove il curato, in visita presso i Deschamps, si mostra estremamente titubante

⁵⁶ Antoine GÉRIN-LAJOIE, *Jean Rivard le défricheur: récit de vie réelle*, suivi de *Jean Rivard économiste*, cit., p. 155.

⁵⁷ *Ibid.*, p. 169.

nell'accettare di bere un bicchiere del peccaminoso whisky; alla fine, però, dopo essersi fatto pregare a lungo, decide per il sì. Allora la Scouine, irriverente come sempre, si prende gioco di lui e gli porge un bicchiere riempito con del whisky non distillato, divertendosi poi nel vederlo tossire e strepitare⁵⁸. Nella stessa opera notiamo un altro passaggio interessante, che pone al centro sempre l'alcool. Infatti il capofamiglia, per festeggiare il ritorno inatteso di uno dei suoi figli, Jérémie, offre ai presenti un buon vino d'annata. Jérémie, però, si rifiuta di berlo, con grande stupore di tutti, offrendo questa spiegazione:

– Du vin, c'est bon pour dire la messe. Les honnêtes gens n'en boivent pas⁵⁹.

Il fatto che Jérémie decida di non bere il vino, menzionando il legame della bevanda con la religione, è significativo: forse il giovane vuole solo fare il gradasso, mostrando che è un uomo di mondo e che le sue preferenze sono rivolte a bevande meno “divine”, come il whisky, legato ad un immaginario di forza e trasgressione maschile, oltre all'idea del potere inglese. Forse, però, il rifiuto di Jérémie si può interpretare anche in un altro modo: se si osserva ciò che accade nella pagina successiva, infatti, si scopre che il ritorno a casa di Jérémie rappresentava quasi un estremo saluto ai suoi cari, poiché il giovane s'impiccherà pochi giorni dopo. Non può essere, allora, che Jérémie, conscio della sconsideratezza del suo gesto – specialmente per la Chiesa cattolica, che ritiene il suicidio un grave peccato – rifiuti di accostarsi al vino per rispettare la sua sacralità? In questo caso l'autore avrebbe indicato esplicitamente l'intimo legame del vino col cristianesimo per raccomandarne l'uso nel solo contesto religioso.

La disapprovazione espressa dagli autori è comunque rivolta a tutte le bevande alcoliche, senza distinzione. E' soprattutto in due romanzi che la critica al vizio dell'alcool è però particolarmente aspra: *Forestiers et voyageurs* e *La chasse-galerie*. Nel primo Père Michel, in visita presso un cantiere di boscaioli, racconta la storia di alcuni coloni canadesi con una particolare passione per l'alcool:

J'ai connu des habitants qui achetaient une tonne de rhum et un baril de vin pour leur provision de l'année: la carafe et les verres avec les croquignoles étaient toujours sur la table, tout le monde était invité, on ne pouvait pas entrer dans une maison sans prendre un coup. On avait même fait un refrain, que le maître de la maison chantait dès que ses visiteurs faisaient mine de partir: «les Canadiens sont pas des fous: partiront pas sans

⁵⁸ Cfr. Albert LABERGE, *La scouine*, cit., p. 55.

⁵⁹ *Ibid.*, p. 123.

prendre un coup!» C'est pour cela qu'on dit aujourd'hui d'un homme ivre sans raison : «il est soûl comme dans les bonnes années»⁶⁰.

Quando due di loro ebbero un bambino e uscirono per battezzarlo erano talmente ebbri che cadde loro nella neve e lo andarono a riprendere solo qualche ora dopo. Quel bambino era proprio Père Michel, che ora si rammarica del fatto che «dans ce temps-là il n'y avait pas de tempérance» (p. 52) e descrive nei particolari alcune scene dedicate alla preparazione e al consumo di bevande alcoliche durante la festa per il suo battesimo:

La table était mise dans la chambre de la compagnie, et on trinquait d'importance: on chantait force chansons, et surtout la chanson favorite des lurons: «[...] Donne à boire à ton voisin; car il aime, car il aime; donne à boire à ton voisin, car il aime le bon vin. Ah! Qu'il est bon, ma commère, ah! Qu'il est bon, ce bon vin!»⁶¹.

La commère [...] prend un grand bol de sangris, bien sucré, bien chaud et surtout diantrement fort⁶².

Il curato tentò di redimere i suoi fedeli, raccomandando loro di non eccedere nell'uso dell'alcool almeno per amore del nuovo nato, ma invano:

M. le curé, qui était désolé de voir une partie de la paroisse ainsi livrée à l'ivrognerie, leur dit: – J'espère qu'en présence de ce nouveau chrétien, de cette créature régénérée, vous ne commettrez pas de ces excès si fréquents aujourd'hui dans les fêtes de famille⁶³.

Non solo i preti fanno “la predica”, comunque, e nel romanzo *La chasse-galerie* vediamo come questo compito sia eseguito dal cuoco, «un petit homme assez mal fait, que l'on appelait généralement le boussu» (p. 20). Una volta messo il pranzo in tavola, il cuoco comincia a raccontare un'avventura che lui e alcuni compagni hanno vissuto in gioventù, sotto l'effetto di «une douzaine de petits gobelets de jamaïque» (p. 21). Siccome si trovavano nel bosco, molto lontano dal luogo in cui vivevano le loro fidanzate, avevano deciso di fare un patto col diavolo, di vendergli la loro anima a patto che li trasportasse, nella notte, fino al villaggio. Pronunciarono allora una specie di voto satanico e come per magia il canotto si sollevò in aria. Vennero trasportati dove desideravano e

⁶⁰ Joseph-Charles TACHÉ, *Forestiers et voyageurs*, cit., pp. 51-52.

⁶¹ *Ibid.*, p. 53.

⁶² *Ibid.*, p. 56.

⁶³ *Ibid.*, p. 54.

poterono trascorrere la serata con gli amici e le ragazze, ma ad un certo punto, tra le loro grida d'orrore, si materializzò la figura terribile del diavolo che reclamava i suoi diritti. Il racconto, che provoca grande spavento tra tutti i presenti, visto che i giovani hanno rischiato di finire tra le fiamme dell'inferno, si chiude con l'ammissione, da parte del narratore, che non si potrà mai sapere se sia stato o no solo un brutto incubo provocato dall'alcool. Il cuoco e i suoi compagni, infatti, si erano svegliati il giorno dopo, tutti tremanti e con un gran mal di testa, nelle loro tende. Però, conclude il cuoco, è decisamente meglio non correre il rischio di ubriacarsi né compiere azioni avventate:

Tout ce que je puis vous dire, mes amis, c'est que ce n'est pas si drôle qu'on le pense que d'aller voir sa blonde en canot d'écorce, en plein cœur d'hiver, en courant la chasse-galerie; surtout si vous avez un maudit ivrogne qui se mêle de gouverner. Si vous m'en croyez, vous attendrez à l'été prochain pour aller embrasser vos petits cœurs, sans courir le risque de voyager aux dépens du diable⁶⁴.

La propensione al bere è dunque considerata uno dei peggiori “difetti”, com'è chiaro nell'opera *Le survenant*. Angéline, infatti, scopre tramite Alphonsine che il Survenant è spesso ubriaco e allora si dispera, più per se stessa che per lui, perché non è in grado di reprimere i suoi sentimenti per il giovane e, pur deplorando chi ha il vizio della bottiglia, non riesce ad essere in collera col Survenant:

Angéline domanda à Alphonsine:

– De quoi c'est qu'as à te plaindre de lui s'il est si bon travaillant? Est-il malcommode? Ou ben dur d'entretien?

Alphonsine hocha la tête en signe de dénégation:

– Il s'est donné juste pour sa nourriture et son tabac. Faut dire qu'il mange comme un défoncé. Mais c'est pas encore ça...

Mystérieusement elle alla d'une fenêtre à l'autre, puis à la porte, surveiller les alentours et s'assurer que personne n'écoutait. Puis elle revint tout proche d'Angéline et resta un long moment, soucieuse, avant de porter d'une voix basse, grave et inquiète, la condamnation du Survenant: – Il boit!⁶⁵

Essendo il vizio del bere una sorta di segreto di cui vergognarsi anche per gli altri, prima di parlare Alphonsine si sincera che non ci sia nessuno in giro ad ascoltarla. Inoltre l'autore utilizza il termine *condamnation*, che rimanda all'ambito morale e religioso, e chiarisce che secondo Alphonsine l'alcool

⁶⁴ Honoré BEAUGRAND, *La chasse-galerie*, cit., p. 32.

⁶⁵ Germaine GUÈVREMONT, *Le survenant*, cit., p. 41.

costituisce una vera e propria “minaccia”, addirittura una maledizione sulla casa intera, in cui dimora l’alcolista:

Un mur de silence descendit entre les deux femmes, occupées chacune à suivre le fil de ses pensées. Encore plus qu’un objet d’horreur pour Alphonsine l’alcool était une menace, une malédiction sur la maison. N’avait-on pas connu des cultivateurs auparavant rangés qui, pour s’être adonnés à la passion de la boisson forte, avaient bu leur maison, leur terre?⁶⁶

Tra l’altro il Survenant non si preoccupa nemmeno di nascondere minimamente il piacere che trae assumendo bevande alcoliche, anzi, sembra quasi compiacersene. Per questo il suo atteggiamento è ritenuto piuttosto sconveniente da tutti gli abitanti del piccolo villaggio di campagna in cui è arrivato. Consideriamo, ad esempio, le riflessioni di Bernardette, un’amica di famiglia, mentre lo osserva bere:

Elle [...] lui tendit un verre. Il l’emplit jusqu’au bord puis, comme avec des gestes tendres, le porta à ses lèvres. Il but une gorgée et, sans attendre que son verre fût vide, le remplit de nouveau. Par deux fois, il recommença, comme par crainte d’en manquer. Bernardette le regarda faire, étonnée. Sûrement elle avait souvent vu des hommes, au Chenal du Moine, boire de l’eau-de-vie. [...] Le Survenant buvait autrement. Lentement. Attentif à ne pas laisser une goutte s’égarer. [...] Il buvait lentement et amoureuxment. Il buvait avidement et il buvait pieusement. Tantôt triste, tantôt comme exalté. Son verre et lui ne faisaient qu’un. [...] «Quel safre!» pensa-t-elle, indignée de le voir emplir son verre une quatrième fois. Mais en même temps elle éprouvait de la gêne et de la honte et aussi l’ombre d’un regret inavoué: le sentiment pénible d’être témoin d’une extase à laquelle elle ne participait point⁶⁷.

La citazione è significativa: sembra quasi che anche solo guardando il Survenant bere con tanta voluttà, la giovane venga in qualche modo “contaminata” dal male, che s’incarna nella tentazione di partecipare ella stessa a quel momento d’estasi. Ma anche di fronte ad un’offerta esplicita, Bernardette non cede, pur sopraffatta dalla stizza:

– T’en viens-tu, la belle?

Bernardette fit signe que non, la gorge serrée, incapable de parler. D’ailleurs elle n’avait rien à lui dire. Quand il eut quitté la chambre, elle voulut se ressaisir: – J’aurais bien de la grâce de m’occuper de lui. Qu’il boive donc son chien-de-soûl s’il le veut! Ça peut pas rien me faire!⁶⁸.

⁶⁶ *Ibid.*

⁶⁷ *Ibid.*, p. 111.

⁶⁸ *Ibid.*

Bernardette resiste alla tentazione perché sa che è ciò che deve fare, ma in realtà desidera proprio il contrario: si nota dal fatto che prova ad autoconvincersi che la vista del Survenant che beve non le fa nessun effetto.

Nei centri lontani dalla campagna il rischio di cadere in tentazione e diventare alcolisti è ancora più alto a causa dell'esistenza di luoghi di vera e propria "perdizione": il cabaret e la locanda. All'interno di essi si permettono costumi dissoluti e un massiccio consumo d'alcool, che rendono i loro frequentatori «une classe d'ivrognes»⁶⁹:

Aujourd'hui les jeunes gens préfèrent aux humbles soirées à la campagne [...] le cabaret du village où, dans la fumée des cigarettes et le relent des liqueurs, on absorbe des boissons excitantes ou compliquées et l'on se livre à des conversations pour le moins louches⁷⁰.

Oh! Quelle tristesse navrante s'emparerait de nos cœurs s'il nous était donné, un instant, de pénétrer dans l'un de ces antres du vice et de la débauche; d'écouter les conversations qui s'y tiennent, d'entendre les blasphèmes éruptés entre deux hoquets et de surprendre les complots qui se trament cyniquement dans cette atmosphère empestée d'alcool, de fumée et de sueurs!⁷¹

E' in *La terre paternelle* di Patrice Lacombe che troviamo la descrizione più significativa del luogo della locanda. Il primogenito della famiglia Chauvin, Jacques, si è recato in città con la madre per vendere delle derrate alimentari. Sorpresi da una fortissima tormenta di neve, i due sono costretti a trascorrere la notte in una locanda, descritta dall'autore quasi come un "antro" del vizio:

L'auberge était en ce moment encombrée de personnes que le mauvais temps avait forcées d'y chercher un abri pour la nuit. Au fond de la salle commune, derrière le comptoir, deux jeunes garçons empressés à servir à de nombreuses pratiques des liqueurs de toutes sortes et de toutes couleurs. [...] Dans un coin, plusieurs jeunes gens tenaient ensemble une conversation très animée. Sans tenir aucun compte des sages directions que leur donnait l'enseigne à grandes lettres blanches qu'on lisait sur la porte d'entrée: *Divers sirops pour la tempérance*, la plupart étaient ivres, et faisaient retentir la salle de leurs cris⁷².

Dunque la gente che frequenta la locanda è caratterizzata da costumi talmente corrotti che non tiene conto nemmeno delle regole stabilite dalle società di

⁶⁹ Damase POTVIN, *Restons chez nous*, cit., p. 114.

⁷⁰ *Ibid.*, p. 55.

⁷¹ *Ibid.*, p. 114.

⁷² Patrice LACOMBE, *La terre paternelle*, cit., pp. 48-49.

temperanza, le quali ritenevano che «l'uso delle bevande alcoliche fosse la causa prima dell'abbruttimento dei ceti inferiori»⁷³.

Anche la locanda presente in *Jeanne la fileuse* di Honoré Beaugrand non è comunque da meno: è definita dallo scrittore «un unique et mauvais refuge» (p. 235), vi scorrono fiumi d'alcool e la padrona ha i tratti completamente deformati dagli effetti dall'*eau-de-vie*. E nel romanzo *Restons chez nous* l'autore ribadisce a ben quattro riprese che l'ambiente cittadino, con i suoi luoghi “del vizio”, è colpevole di aver condotto l'ingenuo Paul verso l'alcolismo:

Allait-il donc tomber tout à fait, comme tant d'autres, qui, eux aussi, avaient été bons, allait-il donc s'avilir, se ravalier au niveau de cette classe d'ivrognes? Sa débauche allait-elle devenir repoussante et vulgaire, comme la débauche des ouvriers?⁷⁴

Hélas! Oui, il arriva cette chose triste: Paul se mit à boire, à boire avec frénésie pour s'étourdir⁷⁵.

Quand il buvait, Paul semblait heureux et il oubliait tout. C'était ce qu'il voulait. Mais ensuite venait la période d'affaissement, l'abrutissement après boire. Comme tous ceux qui ont bu, il restait là, l'œil morne, le front tombant sur la table, avec des sourires bêtes; ou bien, ayant encore conscience de sa dignité, il se raidissait contre l'ivresse, relevait la tête quand même, et sa figure montrait je ne sais quelle expression de tristesse et d'écœurement⁷⁶.

Vingt fois, il prit la résolution de ne plus boire, de ne jamais plus aller retrouver ses nouveaux compagnons. A' vingt ans, quoi! On est un grand garçon et il semble que l'on sente le besoin de devenir sage, quand on a succombé à l'attrait des plaisirs...⁷⁷

Paul è spinto ad ubriacarsi dalla situazione difficile in cui si trova, che gli fa sentire intensamente la nostalgia di casa, e anche Charles, protagonista di *L'influence d'un livre*, dichiara di bere «pour [s]'étourdir sur [sa] triste situation» (p. 106). Le proprietà inebrianti dell'alcool, del resto, permettono facilmente di dimenticare problemi e preoccupazioni, al di là di ogni norma e divieto:

Toutes les sociétés qui ont élaboré des boissons enivrantes ont cherché à transcender la réalité quotidienne par l'ivresse. Mais celle-ci a été soumise à des normes sociales qui

⁷³ Luca CODIGNOLA, Luigi BRUTI LIBERATI, *Storia del Canada: dalle origini ai nostri giorni*, cit., p. 293.

⁷⁴ *Ibid.*

⁷⁵ *Ibid.*

⁷⁶ *Ibid.*, p. 116.

⁷⁷ *Ibid.*

ont prescrit les comportements des buveurs, leur participation ou leur exclusion ainsi que les moments où les beuveries pouvaient être réalisées⁷⁸.

La critica al consumo d'alcool assume nella penna dei romanzieri toni ancora più forti se si tratta d'Inglesi e d'Indiani, come vedremo qui di seguito. Quando è l'Altro, a bere, infatti, ossia il diverso e il nemico, la diffidenza e il disprezzo degli autori si rendono ancora più espliciti. Nei romanzi sono presenti diversi passaggi dedicati alla deplorable passione per l'alcool dei Britannici e dei Selvaggi, a proposito dei quali gli scrittori si esprimono in termini di "bestializzazione". Del resto, come ci ricorda Heinz Weinmann, il razzismo funziona proprio secondo uno specifico meccanismo di "bestializzazione":

Le racisme fonctionne universellement comme un disjoncteur qui rabaisse l'Autre, le bestialise pour pouvoir ensuite l'exclure, l'éliminer⁷⁹.

Decisamente l'esagerata negatività con cui si stigmatizza l'abitudine al consumo d'alcool da parte degli Indiani e degli Inglesi può anche essere letta come il tramite per esprimere un atteggiamento di razzismo. Per quanto riguarda gli Autoctoni, gli autori puntano soprattutto su due elementi: l'abbrutimento fisico causato dall'assunzione alcolica e le conseguenze nefaste, a livello comportamentale, su degli esseri che già per natura sarebbero incapaci di controllare i loro istinti. A questo proposito consideriamo tre esempi che riteniamo significativi. In *Piconouc le maudit* di Pamphile Le May due personaggi, Paul e Baptiste, vengono rapiti dagli Indiani e, in preda al panico, osservano «[les] singulières fureurs [qui] pass[ent] dans le[s] regards [des] [sauvages]» a causa dell'ubriachezza «qui commenc[e] à [les] transformer» (p. 116). In *Les anciens Canadiens*, invece, l'amico pescatore del protagonista Jules spiega come «l'usage immodéré de l'eau-de-feu» (p. 139) rappresenti per un Indiano la più grande rovina, in quanto diventa inevitabilmente «un chien d'ivrogne» (p. 140). In *La chasse-galerie*, infine, uno dei boscaioli racconta la storia di una Selvaggia ubriaca che scorrazza in campagna, spaventando a morte chiunque le capiti a tiro:

C'était [...] une orgie qui restait à jamais gravée dans la mémoire de ceux qui en étaient témoins. La malheureuse courait par les rues en poussant des cris de bête fauve et en

⁷⁸ "Autrement", Collection Mutations: *Alcools, rites et dérives*, cit., p. 14.

⁷⁹ Heinz WEINMANN, *Du Canada au Québec. Généalogie d'une histoire*, cit., p. 151.

s'arrachant les cheveux. Il faut avoir vu des sauvages sous l'influence de l'alcool pour se faire une idée de ces scènes vraiment infernales⁸⁰.

Dunque l'ubriachezza fa sì che il comportamento degli Indiani diventi quasi demoniaco. Lo ribadisce Vilarme, uno dei personaggi cattivi del romanzo *Le chevalier de Mornac* di Joseph Marmette, il quale, durante la sua prigionia presso gli Autoctoni, ha l'occasione di osservarli dopo una massiccia assunzione d'alcool. Essi si riducono in uno stato talmente abbietto, che il protagonista stesso giura di non bere mai più (cfr. p. 210). Precisa, però, che gli uomini "onesti" (i bianchi) dell'alcool devono temere soltanto l'abuso, come quello che compiono i "bruti" Indiani:

– Un homme qui se respecte doit avoir horreur de se mettre en une aussi abjecte condition, et je jure, dès ce moment, de ne plus boire! Quand je dis ne plus boire, j'entends ne plus en abuser. Car pour ce qui est de se gaudir le cœur avec un verre ou deux du divin de la treille, en face d'un bon et loyal ami, je ne vois pas qu'un honnête homme y puisse trouver à redire. Mais m'avilir encore à l'instar de ces brutes, jamais!⁸¹

Sempre nella stessa opera, tra l'altro, troviamo un passaggio molto esplicito – e altrettanto razzista – che vuole mostrare il diverso effetto del vino sugli Europei e sugli Autoctoni canadesi:

Vivement éclairées par la gerbe de lumière, qui faisait étinceler comme autant de rubis les gouttelettes de vin rouge répandu sur la table, les figures du gentilhomme et de l'Iroquois présentaient le plus curieux contraste. Animé par la douce chaleur du vin, le visage de Mornac exhalait un air de gaîté satisfaite et spirituelle. [...] Au contraire, la figure luisante et tatouée du Sauvage respirait cet abrutissement féroce que les boissons spiritueuses produisent habituellement sur les organisations vulgaires et brutales⁸².

La scena si svolge all'interno della locanda di Monsieur Boisdon, che offre del vino a Mornac. Questi, che desidera far confessare al capo indiano Griffé-d'Ours dove si sono nascosti i suoi compagni, fuggiti dopo il fallimento di un accordo d'intesa tra Indiani e Francesi, lo fa bere con questo scopo. Mornac, però, non ha considerato il fatto che gli Indiani, poiché non sono abituati all'assunzione di bevande alcoliche, si ubriacano quasi subito. Ben presto, così, Griffé-d'Ours non ha più il controllo delle sue azioni e fugge via. Restano Monsieur Boisdon e Mornac, che discutono tra di loro della «terrible passion des Sauvages pour les

⁸⁰ Honoré BEAUGRAND, *La chasse-galerie*, cit., pp. 56-57.

⁸¹ Joseph MARMETTE, *Le chevalier de Mornac. Chronique de la Nouvelle-France*, cit., p. 210.

⁸² *Ibid.*, p. 53.

boissons enivrantes» (p. 54), la quale fa sì che «lorsqu'ils sont saouls, ces Sauvages sont encore plus terribles qu'à jeun» (p. 56). Ad un certo punto delle grida di donna invadono la stanza e i due si affacciano alla finestra: Griffed'Ours, in preda ad un'eccitazione feroce, ha assalito una donna. Mornac si precipita di sotto in suo aiuto e la salva dalla furia dell'Indiano. In corrispondenza di questa scena, e con lo scopo di dimostrare la veridicità delle sue parole, l'autore inserisce in una nota a piè di pagina lo stralcio storico tratto da una lettera di Sœur Marie de l'Incarnation:

Pour appuyer d'une preuve irréfutable l'épisode qui termine le chapitre précédent et montrer les déplorables effets que les boissons enivrantes causaient chez les Sauvages, je me permettrai de citer un fragment d'une lettre de la Mère de l'Incarnation à son fils. «Ces boissons, disait-elle, perdent tous ces pauvres gens, les hommes, les femmes, les garçons et les filles même; car chacun est maître dans la cabane quand il s'agit de manger et de boire; ils sont pris tout aussitôt de vertige et deviennent comme furieux. Ils courent nus avec des épées et d'autres armes, et font fuir tout le monde; soit de jour, soit de nuit, ils courent par Québec sans que personne les puisse empêcher. Il s'en suit de là des meurtres, des violements, des brutalités monstrueuses et inouïes...»⁸³.

E' evidente che chi scriveva queste lettere aveva come fine non tanto quello di descrivere obiettivamente una realtà, bensì di far percepire, tramite un doppio livello di persuasione, «la frontière qui sépare radicalement les sauvages du narrateur et de son lecteur modèle»⁸⁴. In realtà la convinzione che gli Indiani non tollerino l'alcool per motivi puramente genetici sembra non essere dimostrabile dal punto di vista medico e scientifico:

Une opinion largement répandue concernant la prévalence de l'alcoolisme parmi les Autochtones canadiens est qu'ils tolèrent mal l'alcool pour des raisons d'ordre génétique. Cette hypothèse est sans doute erronée, compte tenu du fait que l'alcoolisme chez les Autochtones est devenu un problème très répandu suite à l'assimilation qu'on leur a imposée, ce qui a mené à une dislocation socio-affective extrême. De plus, s'il est vrai que les Autochtones ont un gène de l'alcoolisme, on pourrait dire la même chose à propos des Européens, puisque ceux-ci deviennent aussi presque toujours des alcooliques lorsqu'ils doivent subir une dislocation extrême en vivant dans les vastes zones sauvages du Canada⁸⁵.

⁸³ *Ibid.*, p. 61.

⁸⁴ Éric TOUSIGNANT, *Discours alimentaire dans les premières Relations de Paul Lejeune*, Mémoire de maîtrise, Université de Montréal, Département d'études françaises, 2000, p. 67.

⁸⁵ "Le magazine TRANSITION", 34, 2, été 2004: *La dépendance au sein de nos familles*, L'institut Vanier de la famille, Bibliothèque virtuelle, [www. ivfamille.ca/library/transition/342](http://www.ivfamille.ca/library/transition/342).

Storicamente è documentato un apprezzamento particolare degli Indiani per l'alcool, dettato probabilmente dalla curiosità, in quanto prima che i Francesi diffondessero il brandy e gli Inglesi il rum, queste bevande erano sconosciute nel Canada francese⁸⁶. In seguito, a causa delle proprietà eccitanti dell'alcool, il consumo di questo si diffuse a macchia d'olio tra gli Autoctoni, i quali cercavano così di far fronte ad una situazione divenuta per loro molto difficile. Spiega ad esempio Bruce G. Trigger:

Les marchands indépendants, qui exploitaient le bas Saint-Laurent, fournissaient vins et alcools aux Indiens, quoique Champlain se soit opposé formellement à ce qu'ils soient vendus à Québec et dans les autres régions qu'il contrôlait. Il est probable que les Montagnais, au début, ont apprécié les boissons alcoolisées pour leurs vertus hallucinogènes qui leur permettaient de communiquer avec le monde surnaturel. Plus tard, lorsque leur population diminua et que leur dépendance économique à l'égard des Français augmenta, l'eau-de-vie devint vraisemblablement un moyen de renforcer temporairement l'estime de soi⁸⁷.

La stessa barbarie che le bevande alcoliche susciterebbero negli Autoctoni si noterebbe, secondo gli autori del tempo, anche negli Inglesi. I romanzi sono pieni di considerazioni negative a proposito della propensione dei Britannici a bere troppo; ancora una volta «les alcooliques sont toujours les autres: les peuples qui ont d'autres manières de boire, les ennemis, les étrangers»⁸⁸.

In un romanzo in particolare si trova un esplicito disprezzo per il vizio inglese della bottiglia: parliamo di *Jacques et Marie*, dove Napoléon Bourassa dedica ben quattro pagine alla descrizione di una scena di ubriachezza dei soldati inglesi. Siamo in pieno clima di festeggiamento, poiché è appena avvenuta la conquista definitiva dell'Acadie, da dove saranno deportate migliaia di persone. Nell'evidente impossibilità di riportare interamente la lunga esposizione, segnaliamo alcune citazioni degne di rilievo: esse sottolineano soprattutto che dietro all'apparenza elegante e compassata degli Inglesi si cela in realtà una natura lasciva e feroce, che si manifesta in particolare sotto l'effetto dell'alcool. Si noti il paragone esplicito e crudele tra la terra ormai vuota (l'Acadie) e i bicchieri colmi di vino e liquori, anch'essi da svuotare:

⁸⁶ Cfr. *Ibid.*

⁸⁷ Bruce G. TRIGGER, *Les Indiens, la fourrure et les Blancs. Français et Amérindiens en Amérique du Nord*, Québec, Boréal, 1992, p. 286.

⁸⁸ "Autrement", Collection Mutations: *Alcools, rites et dérives*, cit., p. 50.

Le banquet durait depuis longtemps. [...] Le désordre avait succédé à la symétrie; la désinvolture et le sans-gêne remplaçaient la tenue compassée d'une société anglaise formée d'hommes de grades différents et de connaissance récente: on avançait les coudes sur la table, on se prenait par la taille pour se faire des confidences à tue-tête, on jetait les bouteilles sur le côté quand elles étaient vides, sans égard pour la célébrité de leurs blasons. On avait bu au bonheur du roi, à celui de la famille royale, au Royaume-Uni, à la Nouvelle-Angleterre et à chacune des provinces britanniques en particulier; [...] Et l'on était loin d'avoir épuisé la liste des santés⁸⁹.

– Messieurs, dit alors le commandant [...] – Je n'ai pas l'habitude de faire des discours; mais [...] je laisserai parler mon cœur. [...] – Il faut boire à ce grand succès obtenu sur la France; cette terre est enfin toute à nous; nous l'avons purgée de cette race enragée de Gaulois! [...] – Comme nous en avons vidé cette terre, il faut ainsi vider [...] nos verres jusqu'au fond⁹⁰.

George, l'ufficiale "buono" amico di Marie, osserva senza prendervi parte «cette gaieté délirante de l'orgie» (p. 285), ma è talmente pieno di rabbia che ad un certo punto non riesce ad impedirsi di afferrare un lembo della tovaglia e scaraventare tutto a terra:

Les vins inondèrent les buveurs; un flacon d'eau-de-vie, encore intact, vint crever sa panse sur la face somnolente de Butler; la liqueur fine ruissela sur l'ignoble capitaine de la tête aux pieds; ses habits en burent comme il en avait bu lui-même. En sentant l'ablution mouiller ses lèvres, il entrouvrit sa bouche pour recevoir ce nectar complaisant qu'il croyait venir du ciel⁹¹.

La descrizione continua ancora a lungo, con nuovi colpi di scena: Jacques, infatti, che assiste non visto al vergognoso banchetto, approfitta del momento di confusione scatenato da George e, aiutato da alcuni amici, appicca il fuoco al tetto della casa dove si trovano gli Inglesi:

Rien ne peut peindre l'effet que produisit cette attaque si soudaine et si étrange sur ces hommes, pour la plupart endormis dans l'ivresse. Les uns crurent qu'ils avaient assisté au repas de Balthazar et qu'ils s'éveillaient à l'heure des vengeances divines; les autres, qu'ils venaient d'opérer leur descente aux enfers et qu'ils commençaient une éternité de supplices bien mérités⁹².

⁸⁹ Napoléon BOURASSA, *Jacques et Marie. Souvenir d'un peuple dispersé*, cit., pp. 277-278.

⁹⁰ *Ibid.*, pp. 281-283.

⁹¹ *Ibid.*, pp. 285-286.

⁹² *Ibid.*, p. 289.

Quest'ultima citazione palesa ancora una volta, attraverso le fantasie attribuite ai reprobi Inglesi, il legame esistente – nello scrittore in realtà, ancor più che nei suoi personaggi – tra le norme religiose e la trasgressione alcolica.

Profondamente influenzata dal cattolicesimo, nonché da un certo razzismo nei confronti degli Autoctoni e degli Inglesi invasori, la critica al consumo d'alcool è molto diffusa nei romanzi e rappresenta senza dubbio un ottimo mezzo, dal punto di vista narrativo, per stabilire un emblematico confine tra il lecito e l'illecito.

3.4 La cucina dell'Altro

Gli Indiani e gli Inglesi, nei romanzi, non sono giudicati negativamente solo per la loro malsana passione per l'alcool, bensì anche per le loro scelte alimentari. D'altronde l'osservazione di ciò che si mangia – e di come lo si mangia – costituisce una modalità facilmente e frequentemente praticata per esprimere il disprezzo dell'Altro, di colui che non si conosce. Eric Tousignant, che ha scritto una tesi sul diffuso interesse dei primi missionari gesuiti per l'alimentazione degli Indiani del Canada francese, si chiede per quale motivo gli autori, qualora debbano descrivere una nuova realtà, scelgano spontaneamente e in primo luogo di servirsi di riferimenti legati alla sfera nutrizionale:

Au cœur du récit sur l'Autre, du récit exotique, se retrouve une représentation du même, une identité narrative. C'est précisément le prisme que constituent les références culturelles employées par le narrateur pour décrire le monde inconnu que nous analysons. Nous nous intéressons surtout aux références alimentaires. Pourquoi l'alimentation en particulier?⁹³

La risposta è semplice: il cibo fa parte del quotidiano e ad esso sono legate praticamente tutte le sfere del vivere, dunque è inevitabile che al senso primario degli alimenti se ne associ uno secondario, “creato” dalle norme culturali di una data civiltà. Queste associazioni, «que nous faisons plus ou moins consciemment entre le sens premier des aliments et leur sens second sont particulièrement

⁹³ ÉRIC TOUSIGNANT, *Discours alimentaire dans les premières Relations de Paul Lejeune*, cit., p. 5.

importantes dans notre compréhension du texte»⁹⁴, continua Tousignant, poiché è da esse che scaturiscono il rifiuto o l'accettazione dell'Altro. Quindi l'alimentazione si rivela uno strumento quantomeno adeguato per giudicare la diversità, per screditarla o accreditarla. Francesca Rigotti, nella sua opera *La filosofia in cucina*, ci spiega che «conoscere e mangiare [...] sono fatti della stessa pasta, sono figli della stessa madre: la fame»⁹⁵. E' dunque possibile soddisfare la propria "fame" di conoscere l'Altro attraverso l'osservazione di ciò che questi mangia, un cibo che si può apprezzare o disprezzare, e a seconda che lo si apprezzi o lo si disprezzi, si apprezzerà o si disprezzerà ad un primo approccio tutta la sua cultura.

Per quanto riguarda gli Indiani e il loro cibo, sono tre gli elementi che gli autori franco-canadesi mettono sotto accusa: l'eccessiva predilezione per le pietanze grasse e soprattutto per il grasso in sé; le quantità sovrumane di cibo che essi riescono ad ingerire e dunque il loro appetito senza limiti; la voracità animalesca con la quale si avventano sugli alimenti.

Gli uomini hanno da sempre un rapporto piuttosto contraddittorio col grasso: lo si apprezza per la sua solidità e la sua consistenza, caratteristiche particolarmente indicate in caso di un clima rigido come quello del Canada, ma allo stesso tempo lo si teme; le ragioni sono primariamente mediche, ma anche di carattere morale. Nei primi scritti della Nouvelle-France, che pure mostrano che «le gras et la graisse sont recherchés et désirés» (p. 13), si nota già una certa diffidenza per il consumo senza limiti di alimenti grassi: leggiamo, ad esempio, «[qu]’il e[st] indécent de toucher à quelque chose de gras à la table et encore plus de se lécher les doigts grasseyés» e «[qu]’une consommation excessive de gras e[st] une indignité [...] d’autant plus nuisible à la santé»⁹⁶. La stessa dietetica dell'epoca afferma che l'ingestione smodata di grasso «rend[...] l'estomac faible, diminu[e] l'appétit et engendr[e] le flegme et la mauvaise humeur»⁹⁷. Per quanto poi riguarda lo specifico apprezzamento per il grasso da parte degli Autoctoni, i toni diventano più forti, esplicitamente disgustati e sprezzanti:

Nos auteurs dans leurs observations des mœurs alimentaires des Amérindiens et de leurs pratiques relatives au gras font surtout état de dégoût. «La graisse toute pure fait mal au cœur [...]» écrit le jésuite Paul Le Jeune. Tous les observateurs français du

⁹⁴ *Ibid.*, p. 6.

⁹⁵ Francesca RIGOTTI, *La filosofia in cucina. Piccola critica della ragion culinaria*, cit., p. 13.

⁹⁶ Marc LAFRANCE, *Le goût du gras en Nouvelle-France, "Cap-aux-diamants": Les plaisirs de la table*, cit., p. 16.

⁹⁷ *Ibid.*

XVII et XVIII siècles trouvent l'emploi du gras dans les mœurs amérindiennes est dégoûtant. Ils boivent de l'huile d'ours «comme nous boirions du bon vin et l'horrible liqueur leur paraît bien agréable» (Louis Nicolas) [...]; «ils boivent l'huile d'ours, de loup marin, d'anguille, sans s'embarrasser si ces huiles sont rances et infectés» (Claude Lebeau)⁹⁸.

Tre sono i romanzi che si soffermano in particolare sulle abominevoli abitudini culinarie degli Indiani: *Picounoc le maudit*; *Jacques et Marie*; *Le chevalier de Mornac*. Nel primo si menziona espressamente l'appetito sovrumano degli Autoctoni: le donne sorvegliano con grande cura la carne che cuoce «dans les vastes chaudières, de sorte que l'appétit violemment surexcité, put, sans retard, être satisfait» (p. 91). Sempre nella stessa opera, si deplora l'usanza dei Selvaggi di mangiare e bere sotto gli occhi dei condannati e addirittura, «quand ils sont las des jouissances ordinaires» (p. 108), di bere il sangue delle loro vittime umane. Quest'ultimo elemento fa classificare gli Indiani come bestie: essi non disdegnano la pratica dell'antropofagia, dunque il loro statuto passa d'ufficio da quello di esseri umani a quello di animali. Nella stessa Bibbia c'è un riferimento al divieto di bere sangue, seppur animale: dopo il Diluvio Universale, infatti, Dio autorizza il consumo della carne, ma a patto che questa non sia sanguinolenta⁹⁹. La decisione di nutrirsi di carne cruda o invece cotta, come illustra Claude Lévi-Strauss, costituisce quindi una frontiera vera e propria tra barbarie e civiltà:

L'axe qui unit le cru et le cuit est caractéristique de la culture, celui qui unit le cru et le pourri, de la nature, puisque la cuisson accomplit la transformation culturelle du cru, comme la putréfaction en est la transformation naturelle¹⁰⁰.

E' chiaro che dal momento in cui gli Indiani decidono di dissetarsi col sangue, per di più umano, abbandonano l'ambito della cultura precipitando in quello della natura, che fa di loro delle bestie. Si capisce bene come, sottolineando la diversità della dieta e dei costumi alimentari di un certo popolo, si riesca facilmente ad «indicare la loro “barbarie” e la loro non appartenenza [alla] civiltà»¹⁰¹.

⁹⁸ *Ibid.*, p. 15.

⁹⁹ Si legge nella Bibbia: «Poiché la vita della carne è nel sangue [...] guardati assolutamente dal mangiarne il sangue, perchè il sangue è la vita, e tu non mangerai la vita insieme con la carne», La Bibbia di Gerusalemme, Bologna, Edizioni Dehoniane, 1977, DEUTERONOMIO 12, 26, p. 353.

¹⁰⁰ Claude LÉVI-STRAUSS, *Le cru et le cuit*, Paris, Plon, 1964, p. 152.

¹⁰¹ “Avallon. L'uomo e il sacro”, 39, 1996: *A tavola con gli dei. La cultura del cibo tra alimentazione e simbologia*, p. 64.

In *Jacques et Marie* i toni sono più ironici e smorzati, ma pur sempre fermi nel dichiarare abominevole l'approccio degli Autoctoni col cibo. Il protagonista si nasconde nel bosco con alcuni amici, tra i quali vi sono anche due Indiani "buoni", che lo aiutano ad organizzare un agguato contro gli Inglesi che hanno conquistato la sua terra. Gli Autoctoni fissano intensamente i due volatili che hanno catturato, impazienti di mangiare la carne succulenta, e la loro bramosia è tale che sotto il loro sguardo la pietanza sembra cuocere più velocemente:

P'tit Toine et le Micmac, qui ne se comprenaient bien que par leur appétit réciproque et leurs signes les plus expressifs, trouvaient inutile de faire la conversation. Tout entiers à leur œuvre, assis de chaque côté du feu, [...] ils tenaient les yeux fixés sur leur déjeuner qui commençait à poindre, avec une intensité d'attention qui témoignait de leur grand intérêt: je crois même que sous l'ardeur de ce double regard, le lard se fondait plus vite et les canards jaunissaient davantage¹⁰².

La scena è lunga e continua con l'illustrazione particolarmente dettagliata del momento in cui i due Indiani controllano che la carne sia cotta e del conseguente consumo di essa. Riteniamo che valga la pena di presentarne almeno due stralci eloquenti e ironici:

Le juste à point fut constaté à l'aide du couteau de poche de P'tit Toine, qui, après l'avoir plongé dans la poitrine de l'un des oiseaux, le fit glisser sur sa langue dans toute sa longueur. Il n'était pas arrivé au bout de la lame que le sauvage avait déjà compris, à l'expression de son compagnon que le rôle du tournebroche était passé et que celui du convive commençait; il fit faire aussi aux oiseaux, pour les sortir du feu, un tour si rapide au bout de son bras, que P'tit Toine en éprouva une crise nerveuse: il crut, dans son effroi, que les canards reprenaient leur vol vers leur élément favori. Heureusement que le Micmac n'y tenait pas plus que lui-même¹⁰³.

Wagontaga [...] prit un des canards par les pattes, et le saisissant à l'épaule avec son croc de sanglier, il l'écartela comme on eût fait autrefois du plus grand criminel; puis les morceaux commencèrent à s'engouffrer comme de maringouins dans un gosier d'engoulevent, puis on entendit, dans le silence du soir, le bruit des ossements broyés. Un canard était disparu!¹⁰⁴.

Un amico di Jacques, che assiste alla scena, è talmente esterrefatto di fronte a tale «sauvage gloutonnerie» (p. 156), che grida così:

¹⁰² Napoléon BOURASSA, *Jacques et Marie. Souvenir d'un peuple dispersé*, cit., p. 155.

¹⁰³ *Ibid.*, pp. 155-156.

¹⁰⁴ *Ibid.*, pp. 156.

– Jacques! Jacques! C’est un ogre, mais c’est un ogre! Ton sauvage! [...] Bon cœur! Mais où veux-tu qu’il le loge quand il s’emplit ainsi l’intérieur? Il mangerait les trois canards et moi par-dessus qu’il aurait encore faim!¹⁰⁵

Uno dei due Indiani si accorge dello stupore dell’uomo di fronte al suo modo di mangiare, allora scuote il capo «avec un air de pitié méprisante qui semblait dire: ces peaux blanches, ça n’a pas d’estomac» (p. 156). Vediamo come ancora una volta il giudizio dell’Altro si formi attraverso l’osservazione del suo modo di cibarsi, che per una volta avviene in modo reciproco tra le due parti. Agli occhi dell’Indiano, infatti, l’Altro è il Canadese, considerato evidentemente debole, fragile e schizzinoso perché non è in grado d’ingerire la stessa quantità di carne. E’ interessante notare l’incredibile gioco di sguardi che si crea attorno alla scena del pasto: l’Autoctono fissa la carne con bramosia; il Franco-Canadese osserva l’Autoctono consumare voracemente il cibo prima con gli occhi e poi con la bocca; l’Autoctono guarda infine il Canadese che lo guarda. Sia il Canadese che l’Indiano infrangono reciprocamente alcune norme comportamentali delle proprie culture di appartenenza in ambito alimentare, ed ecco che nei loro sguardi compare il disgusto, che diventa a sua volta il simbolo del giudizio negativo della diversità.

In *Le chevalier de Mornac* il disprezzo per le consuetudini culinarie degli Autoctoni è invece estremamente serio. Stavolta sono solo i Franco-Canadesi che guardano, allibiti di fronte al selvaggio banchetto degli Indiani. Mornac, sua cugina e altri personaggi, infatti, sono stati rapiti e, legati a degli alberi, sono costretti ad osservare la preparazione delle carni e quindi lo svolgimento del festino. Colpisce l’attenzione che l’autore dedica alla scena; si tratta di un intero capitolo, il cui titolo, «un gala iroquois», appare un ossimoro, dato che la cultura indiana è mostrata come priva di raffinatezza (si tratta di Sauvages), incapace quindi di produrre un galà, che infatti non sarà altro che un grossolano momento di sfrenatezza alimentare. Segnaliamo una parte del testo particolarmente degna di nota:

S’il me fallait énumérer toutes les pièces de gibier et les poissons qui cuisaient dans ces chaudières et qui devaient être dévorés durant la nuit par ces trois cents diables d’affamés enragés, je n’en finirais plus et vous ne me croiriez pas ou vous seriez épouvantés. Qu’il me suffise de dire qu’il y avait deux ours, dix castors, huit chiens, cent soixante-dix poissons énormes et de toutes espèces, et une infinité de volailles, depuis l’oie et le canard sauvage jusqu’aux plus petits oiseaux, sans compter les lièvres

¹⁰⁵ *Ibid.*, p. 156-157.

et les écureuils. Le tout cuisant à la fois, pêle-mêle, sans sel et sans épices. Chacun des convives renversa son plat devant soi, et tous s'assirent en rond autour des chaudières, les jambes retirées sous le corps. [...] Griffe-d'Ours, le distributeur, s'arma d'une longue et large cuiller et recueillit la graisse qui flottait sur le bouillon, à la surface de chaque chaudière. De cette huile chaude il remplit un grand plat d'écorce, en prit le premier plusieurs gorgées qu'il bu avec autant de satisfaction apparente que si c'eût été du meilleur vin, et passa à ses convives le plat dont tous eurent sa part¹⁰⁶.

Vogliamo sottolineare brevemente qualche altro particolare che aumenta la sensazione di disgusto creata da tutta la scena precedente: il fatto che gli Indiani strappano la carne coi denti; «le bruit terrible des mâchoires qui déchir[ent] à belles dents d'énormes bouchées de chair»; «les susurrations des bouches avides aspirant le suc des viandes fumantes» (p. 206), «[la] faim [qui] redoubl[e] à mesure qu'i[ls] dévor[ent]» (p. 207) etc. La descrizione di questa massa umana intenta a sbranare carne è resa in modo talmente orribile che l'autore sente l'esigenza di dimostrare la veridicità delle sue parole citando un'autorevole fonte storica¹⁰⁷:

Et qu'on n'aille pas croire que je charge ce tableau de couleurs impossibles. Si l'on veut voir jusqu'où allait la gloutonnerie bestiale des Sauvages, on n'a qu'à consulter les Relations des Jésuites (1634), où j'ai puisé les idées du présent chapitre¹⁰⁸.

Paradossalmente, però, proprio il bisogno dell'autore di “difendersi” ricorrendo a delle fonti autorevoli, rende la scena meno credibile: se fosse tutto vero, infatti, probabilmente lo scrittore non penserebbe alla possibilità di essere tacciato di menzogna.

In *Le chevalier de Mornac* una critica specifica è rivolta anche al pessimo gusto delle pietanze preparate dagli Indiani. La cugina di Mornac, infatti, non riesce ad abituarsi a sapori tanto abominevoli¹⁰⁹:

D'abord, pour une femme délicatement élevée et malade, c'était une triste nourriture que de l'anguille fumée, des bouillons impossibles à la chair de chien, et d'autres salmigondis sans sel et sans épices, ainsi que des galettes de farine de maïs

¹⁰⁶ Joseph MARMETTE, *Le chevalier de Mornac. Chronique de la Nouvelle-France*, cit., pp. 204-205.

¹⁰⁷ Nello stesso romanzo abbiamo già visto un caso analogo: l'autore descrive gli effetti raccapricianti dell'alcool sugli Indiani e per sostenere la veridicità delle sue parole si serve delle lettere di Sœur Marie de l'Incarnation (vedi a p. 124 di questo capitolo).

¹⁰⁸ Joseph MARMETTE, *Le chevalier de Mornac. Chronique de la Nouvelle-France*, cit., p. 206.

¹⁰⁹ Già l'esploratore Samuel de Champlain menziona nei suoi *Voyages* la cattiva qualità del cibo indiano. In particolare egli sottolinea quanto sia maleodorante: «Je vous assure qu'il n'y a rien qui sente si mauvais», cit. in CORZANI Jack, HOFFMAN François-Léon, PICCIONE Marie Lyne (sous la direction de), *Littératures francophones, Les Amériques*, II, cit., p. 194.

grossièrement moulu ou plutôt pilé dans des mortiers. Nos peuplades sauvages avaient peu d'égards pour leur estomac et ne connaissaient point les douceurs de la table. La chair des chiens faisait leurs délices, et encore n'en mangeaient-ils pas souvent vu qu'on la réservait pour les grands galas¹¹⁰.

Segnaliamo nella citazione un particolare: il disprezzo per la carne di cane, immangiabile per i popoli occidentali, quasi una sorta di tabù, e, al contrario, una vera prelibatezza per gli Indiani. Non è infatti sufficiente che un cibo sia commestibile per poter essere mangiabile; come ci viene qui ricordato esistono molti fattori che contribuiscono a creare le regole della commestibilità:

Une nourriture n'est pas bonne à être mangée uniquement parce qu'elle est comestible. Ce fait montre à lui seul que notre relation à l'alimentation échappe à la pure rationalisation. Si la rationalité primait, la division entre le comestible et le toxique suffirait à commander l'ensemble des comportements alimentaires¹¹¹.

In realtà noi esseri umani possiamo mangiare e digerire di tutto [...], ma non mangiamo precisamente di tutto e, in pratica, in rapporto alla totalità delle sostanze potenzialmente commestibili presenti sulla faccia della terra, la dieta della maggior parte dei gruppi umani appare piuttosto ristretta. All'interno della propria cultura ci può essere un insieme di regole che definisce i confini tra gli alimenti proibiti e quelli permessi [...]. Queste regole stabiliscono il momento della giornata nel quale preparare e consumare il cibo, gli alimenti da mangiare nei differenti stadi del ciclo di vita e il loro corretto ordine e combinazione e noi obbediamo ad esse senza neanche rendercene conto. [...] Quando tali norme vengono trasgredite, spesso suscitano reazioni emotive, a un livello viscerale profondo e non esprimibile, soprattutto con sensazioni di disgusto e repulsione¹¹².

E' esattamente ciò che accade nel momento in cui i Franco-Canadesi si trovano faccia a faccia con le abitudini gastronomiche degli Autoctoni, così diverse dalle loro.

Invece per quanto riguarda le menzioni del modo di alimentarsi degli Inglesi, nei romanzi esaminati si trovano altri e diversi elementi rilevanti. Prima di tutto vediamo che in due casi gli Inglesi, per apostrofare con disprezzo i Franco-Canadesi, si servono di termini culinari. In *Jacques et Marie* i soldati britannici definiscono tra loro i Franco-Canadesi «de[s] mangeurs de grenouilles» (p. 282), mentre in *La scouine* gli Inglesi rivolgono al capofamiglia

¹¹⁰ Joseph MARMETTE, *Le chevalier de Mornac. Chronique de la Nouvelle-France*, cit., p. 142.

¹¹¹ Olivier ASSOULY, *Les nourritures divines. Essai sur les interdits alimentaires*, cit., p. 13.

¹¹² Luciana DIODATO, *Il linguaggio del cibo. Simboli e significati del nostro comportamento alimentare*, cit., pp. 16-17.

Deschamps, di cui vogliono usurpare le terre, questa frase: «– Que veux-tu, maudite soupe aux pois?» (p. 71). Come d'altronde è noto, viene anche qui attribuita agli Inglesi l'identificazione di tutto il popolo francese con due alimenti: «les grenouilles» (l'usanza di mangiare le rane è tipicamente francese) e «la soupe aux pois» («mets classique du travailleur canadien»)¹¹³.

Anche l'ufficiale George, l'Inglese “buono” di *Jacques et Marie*, utilizza un alimento per connotare il popolo di cui, suo malgrado, fa parte: il *roast-beef*. Si riferisce in particolare al suo superiore, il capitano Butler, che ritiene un «vil payen» per nulla meritevole del gustoso cibo franco-canadese:

– Qu'il mange du *roast-beef*, le vil payen! Se dit-il un jour après l'avoir vu se rassasier de filet de chevreuil à la sauce au champignon, de queue de castor, de gorge de perdrix, de salade de homard, de soupe aux huîtres et de saumon frais; – S'il compte sur moi pour le repaître, il se trompe, notre ogre!¹¹⁴

La scelta del *roast-beef* è particolarmente significativa, poiché si tratta di carne cruda, o comunque poco cotta, che risulta quindi come sinonimo d'inciviltà.

Diverse volte nelle opere che abbiamo analizzato gli autori utilizzano il tema del cibo per denotare negativamente il modo di essere e di comportarsi degli Inglesi. Pensiamo a *Charles Guérin*, ad esempio, dove il protagonista, dopo la morte del padre, non sa cosa fare del suo futuro. Il fratello gli consiglia di andare a parlare con Monsieur Wilby, un aristocratico inglese che deve un favore al loro padre defunto. Ma Charles gli ha già fatto visita in passato e non è riuscito ad ottenere udienza. Questo il racconto che fa al fratello:

– On voit que tu ne connais pas beaucoup ces gens-là. L'année où je suis entré au séminaire, j'avais une lettre de maman à remettre à ton monsieur Wilby. [...] Je me présentai donc chez lui. Malheureusement c'était à quatre heures, il dînait: j'y allait une autre fois, à midi, il lunchait; à neuf heures du matin il déjeunait; à sept heures du soir, il prenait son thé. On me dit d'aller à son bureau, que j'aurais plus de chance. [...] Quant à lui, il mange quand il ne se promène pas, et il se promène quand il ne mange pas; voilà ce que j'ai pu savoir sur son compte¹¹⁵.

Dalla descrizione traspaiono la pigrizia dell'Inglese, che trascorre le giornate unicamente a mangiare e passeggiare, la sua preoccupazione maniacale per la regolarità dei pasti e la sua mancanza di sensibilità nei confronti degli altri. La

¹¹³ Antoine GÉRIN-LAJOIE, *Jean Rivard le défricheur: récit de vie réelle*, suivi de Jean Rivard *économiste*, cit., p. 82.

¹¹⁴ Napoléon BOURASSA, *Jacques et Marie. Souvenir d'un peuple dispersé*, cit., p. 65

¹¹⁵ Pierre-J.-Olivier CHAUVEAU, *Charles Guérin, roman de mœurs canadiennes*, cit., p. 45.

vicenda prosegue con un incontro casuale tra Charles e Monsieur Wilby, in cui questi si dimostra abbastanza freddo e indifferente di fronte ai problemi di Charles. Quest'ultimo chiede al fratello cosa s'immagina che sia successo dopo:

- Il t'aura invité à déjeuner, à luncher, à dîner, et à prendre le thé avec lui?
- Il m'a dit very well¹¹⁶.

Nel passaggio (di grande ironia, quasi l'autore stesse "scimmiottando" la proverbiale ironia britannica) è messa in evidenza la mancanza di generosità dell'Inglese. Inoltre gli Inglesi sono mostrati come molto abitudinari e incapaci di adattarsi alle novità, anche sul piano culinario, tanto che non riescono a rinunciare a certi prodotti del loro paese, come «le fromage de Stilton» e «le céleri, ce légume prédestiné de l'Angleterre, ce favori du potager, qui créerait une révolution sociale dans les Îles Britanniques s'il cessait de se montrer tous les jours à la table»¹¹⁷.

In *Les anciens Canadiens* troviamo poi un giudizio esplicito sulla cucina scozzese, vicina per caratteristiche a quella inglese. Jules e Arché, infatti, sono in viaggio verso il Québec e ne approfittano per raccontarsi le usanze dei rispettivi paesi, il Canada francese e la Scozia. Il discorso tra i due è bonario e Arché non si offende quando Jules definisce "primitiva" la cucina scozzese:

- Elle est joliment primitive, la cuisine écossaise; avec quelques poignées de farine d'avoine, délayées dans l'eau glacée d'un ruisseau en hiver, – car il n'y a ni bois ni charbon dans votre pays, – on peut, à peu de frais et sans grande dépense d'habileté culinaire, faire un excellent ragoût, et régaler les survenants ordinaires de jour et de nuit¹¹⁸.

Jules critica anche il modo con cui si consuma la carne, perché si considerano solo «[la] tête, [les] pattes et [la] [...] queue [des animaux]»: infatti «le reste de l'animal manque en Écosse» (p. 35).

Un ultimo elemento che va considerato è l'importanza del tè: bevanda tipicamente inglese, essa diventa la prescelta di certi Franco-Canadesi quando desiderano dimostrare la loro simpatia nei confronti degli Inglesi. E' quanto accade nel romanzo *Charles Guérin* presso la famiglia Wagnaër, composta da ricchi Canadesi non particolarmente patriottici che spesso invitano a pranzo o a cena degli amici inglesi: il tè è allora una presenza costante in tutte le scene

¹¹⁶ *Ibid.*

¹¹⁷ Napoléon BOURASSA, *Jacques et Marie. Souvenir d'un peuple dispersé*, cit., p. 277.

¹¹⁸ Philippe AUBERT DE GASPÉ père, *Les anciens Canadiens*, cit., p. 35.

riguardanti i loro pasti, quasi servisse a dichiarare apertamente la loro stima per i costumi britannici (cfr. p. 175).

Anche in un'altra opera, un testo teatrale questa volta, *L'anglomanie ou le dîner à l'anglaise* (1808) di Joseph Quesnel¹¹⁹, ritroviamo il “corteggiamento” delle abitudini inglesi da parte dei Franco-Canadesi. Il colonnello Beauchamps, genero di Monsieur Primenbourg, vanta numerosi amici inglesi ed è riuscito a convincere il suocero a cambiare completamente il suo stile di vita, a cominciare dalle stoviglie. Monsieur Primenbourg:

– Je devais en effet être bien ridicule! Ma femme, ma maison, mes meubles, ma pendule, rien n'était à l'anglaise, et jusqu'à mes couverts tout rappelait chez moi le temps des Dagoberts. Mais docile à vos soins, à vos conseils fidèles, je changeai tous mes plats, je fondis ma vaisselle, en changeant l'or en cuivre et l'argent en laiton, ma maison fut en peu mise sur le bon ton¹²⁰.

La madre di Monsieur Primenbourg, però, soprannominata la Douanière, non condivide affatto la volontà del figlio di dimenticare le loro origini francesi per abbracciare i costumi inglesi. Quando la donna chiede al colonnello Beauchamps come stia sua moglie, ossia sua nipote, e questi le risponde che è in splendida forma e che proprio il giorno prima hanno preso il tè in un importante salotto inglese, la Douanière sbotta con tono aggressivo:

– Vous la ferez mourir, je crois, Dieu me pardonne, avec tout ce thé-là! Du temps de nos Français qu'on se portait si bien – en buvait-on jamais? Jamais; – que pour remède, ou bien pour la migraine; mais avec vos Anglais la mode est qu'on le prenne soir et matin, sans goût et sans nécessité; on croirait être mort si l'on manquait de thé; aussi, ne voit-on plus que des visages blêmes, des mauvais estomacs, des faces de carême, au lieu du teint vermeil de notre temps passé. Voilà ce que produit cet usage insensé!¹²¹

Prendere il tè è dunque considerata un'abitudine malsana e tipica delle culture deboli e snob, come quella inglese.

L'intera opera di Joseph Quesnel si basa comunque sul contrasto tra le preferenze di cibo e di bibite dei Franco-Canadesi e degli Inglesi:

Dans l'Anglomanie, Quesnel se moqua de la tendance des nobles canadiens au lendemain de la Conquête à singer tout ce qui était anglais. Il fut l'observateur lucide

¹¹⁹ Joseph QUESNEL, *L'anglomanie ou le dîner à l'anglaise, Comédie en un acte et en vers* (texte établi et annoté par Édouard Magessa O'Reilly, 2002), Bibliothèque des textes méconnus : <http://www.mun.ca/textes/>

¹²⁰ *Ibid.*, pp. 6-7.

¹²¹ *Ibid.*, pp. 7-8.

d'une société où s'affrontaient deux ethnies destinée à former un seul pays sans pour autant renoncer à leur identité nationale¹²².

Ad un certo punto il colonnello Beauchamps informa suo suocero che ha invitato a cena il governatore britannico e dunque in casa Primenbourg avviene uno scompiglio generale: tutto dev'essere perfetto per l'occasione, tanto che si chiede consiglio addirittura al medico di famiglia su come cucinare un impeccabile *pâté* (cfr. p. 14). Il colonnello Beauchamps ritiene anche che sia meglio non invitare la Douanière, dato che le sue opinioni sono dichiaratamente anti-inglesi. Questa decisione provoca la spaccatura della famiglia in due fazioni: da un lato vi sono i parenti favorevoli all'anziana madre, dall'altro quelli pro-colonnello. Alla fine, però, tutto si risolve per il meglio: un lontano cugino, infatti, Monsieur Vielmont, afferma che l'importante è che un pasto sia buono, non importa se cucinato alla turca o all'inglese (cfr. p. 26). La Douanière si trova d'accordo con lui e pronuncia la frase:

– Chacun vaut son prix: que l'Anglais soit Anglais. Et quant à nous, mon fils, soyons toujours Français¹²³.

La donna, però, particolarmente legata alle tradizioni francesi, non rinuncia ad una piccola lode ai suoi antenati: i tempi antichi, infatti, secondo lei, erano i migliori per «la pâtisserie» (p. 39).

L'opera di Quesnel indica chiaramente – e quasi a nome di tutte le altre – l'importanza delle preferenze eno-gastronomiche nell'epoca considerata: in un periodo d'incontro-scontro tra etnie molto diverse tra loro, la descrizione di tali preferenze permette agli autori di esprimere le caratteristiche dell'identità di tutto un popolo e quindi di accreditare il proprio modo di essere, screditando al contempo quello degli Altri.

Gli argomenti affrontati in questo capitolo dimostrano quanto il cibo e le bevande messi in scena in letteratura siano facilmente usati come pretesto per

¹²² Edwin HAMBLET, *La littérature canadienne-francophone*, cit., p. 41.

¹²³ Joseph QUESNEL, *L'anglomanie ou le dîner à l'anglaise, Comédie en un acte et en vers*, cit., p. 34.

formulare dei giudizi morali sui comportamenti degli individui o di un'intera comunità, più o meno in linea con i precetti del cattolicesimo, e soprattutto per mettere in luce una diversità accettata o rifiutata.

Quarto capitolo

Un momento di transizione

La fine del “mito gastronomico” della terra

In alcune culture la mancanza o la scarsità di cibo è vissuta come un incubo, un terribile fantasma, in allegoria con la morte, che, in forma scheletrica, avanza inesorabile: la rappresentazione della “fame”. [...] In molte stampe e rappresentazioni teatrali popolari la fame è sempre rappresentata come una specie di strega, scheletrica e arcigna, che entra nelle case e viene cacciata via dalla famiglia contadina, grassa fino all'inverosimile, dal primo all'ultimo componente compreso il cane, oppure è bruciata in grandi falò come ad allontanarne lo spettro¹.

¹ Giuseppe CELANO, *I simboli della restrizione e dell'abbondanza alimentare*, in AA. VV., *Il cibo raccontato*, Genova, Carlini, 1993, p. 91.

4.1 La trasformazione di Madre Natura in Matrigna

Questo capitolo, che chiude la prima parte del nostro lavoro dedicata alla trattazione del motivo del cibo nel romanzo storico e della terra franco-canadese, vuole essere un'analisi dei cambiamenti estetici e contenutistici che segnano il passaggio dal romanzo delle origini al romanzo moderno di cui ci occuperemo nella seconda parte. Prenderemo in considerazione sei opere appartenenti al genere della terra: *La scouine* (1918) di Albert Laberge; *Un homme et son péché* (1933) di Claude Henri Grignon; *Menaud maître-draveur* (1937) di Félix-Antoine Savard; *Trente arpents* (1938) di Philippe Panneton (Ringuet); *Le survenant* (1945) e *Marie-Didace* (1947) di Germaine Guèvremont. Questi testi rientrano ufficialmente tra quelli che celebrano il mito della terra (sono stati pubblicati quando esso godeva ancora di grande successo), ma mostrano già non solo descrizioni "ideali" e positive dell'ambiente naturale e del cibo, bensì anche descrizioni più realistiche e pessimiste. Queste ultime sono indice da un lato della crisi del mondo rurale come fonte d'ispirazione, dall'altro lasciano trasparire un atteggiamento mai visto finora, molto più benevolo, nei confronti della realtà cittadina, la quale costituirà l'ambiente in cui presto si muoverà un nuovo genere romanzesco.

La causa primaria di questo cambiamento in letteratura fu determinata dalla repentina perdita d'importanza, nella realtà, del mondo rurale in favore di quello urbano. Già nell'ultimo scorcio del XIX secolo nell'intero Canada si verificò un'accelerata crescita economica in tutti i settori, favorita soprattutto dalle ampie possibilità di sfruttamento dei numerosi giacimenti minerari e dei serbatoi di energia idro-elettrica, i cui bassi costi attirarono cospicui investimenti europei e statunitensi. Tutte le province beneficiarono di questa estesa impennata di prosperità, ma in particolare nel Canada francese il cambiamento che si produsse nell'arco del primo ventennio del Novecento fu sorprendente:

Entre 1900 et 1920 [...] l'apport manufacturier à l'économie de la province passa de 4% à 38%. Le secteur agricole lui-même connut des changements importants. Incapables de concurrencer les producteurs de blé de l'Ouest, les fermiers québécois se mirent à la production laitière et à la culture en fonction des marchés urbains. C'était la fin de la ferme traditionnelle¹.

¹ Kenneth MCROBERTS, Dale POSGATE, *Développement et modernisation du Québec*, Québec, Boréal, 1983, p. 49.

Ben presto sorsero in Canada notevoli stabilimenti industriali e la richiesta di manodopera crebbe sensibilmente. Industrializzazione e urbanizzazione, così, andarono di pari passo e il fenomeno della migrazione dalle aree rurali verso le città, specie dell'est, divenne in breve tempo di considerevole entità. Pensiamo soltanto che nei primi dieci anni del secolo le due più grandi città industriali, Montréal e Toronto, triplicarono letteralmente la loro popolazione, superando entrambe il mezzo milione di abitanti². Consideriamo alcune cifre riguardanti nello specifico il Canada francese:

Sur le plan de la démographie, le Québec connaît aussi une évolution significative. De 1 560 000 âmes qu'elle était en 1986, la population de la province passe à 3 230 000 en 1939. De plus, c'est une population qui s'urbanise rapidement. [...] Au seuil du XX^e siècle, deux Québécois sur trois habitent la campagne; en 1939 les proportions sont inversées. [...] En effet, pour chacune des décennies de la période 1891-1931, on compte de 40 000 à 70 000 départs de la campagne. [...] La part relative de l'agriculture dans l'économie québécoise passe de 65% en 1900 à seulement 10% au début de la deuxième guerre mondiale³.

La città cominciò così a rappresentare un richiamo irresistibile: essa offriva la possibilità di una vita migliore grazie ai salari stabili dell'industria, in piena espansione e diversificazione, alla scolarizzazione di base e al settore dell'assistenza sociale⁴. Sebbene in modo lento e graduale, in ambito urbano le condizioni di vita del proletariato migliorarono notevolmente, anche grazie all'operato dei sindacati, che garantivano sostegno e tutela ai lavoratori. Per questo, nonostante l'élite nazionalista organizzasse delle campagne per il ritorno alla terra, «dans le but de conserver, ou de restaurer, la société rurale d'antan»⁵, i suoi sforzi furono vani.

Nel Canada francese la crescita economica e sociale ebbe un'importanza estrema, «non seulement pour l'apport de richesses, mais aussi parce qu'elle ébranlerait les fondements de la société traditionnelle et qu'elle élargirait le fossé entre l'idéal du traditionalisme et la réalité quotidienne»⁶. Fin dal lontano XVI secolo, i Franco-Canadesi avevano vissuto in una realtà statica e tradizionalista:

² Cfr. Luca CODIGNOLA, Luigi BRUTI LIBERATI, *Storia del Canada: dalle origini ai nostri giorni*, cit., pp. 601-602.

³ Jean HAMELIN (sous la direction de), *Histoire du Québec*, Montréal, Éditions France-Amérique, 1977, pp. 415-416.

⁴ Cfr. Jacques LACOURSIÈRE, Jean PROVENCHER, Denis VAUGEOIS, *Canada-Québec. Synthèse historique: 1534-2000*, cit., p. 410.

⁵ Jean HAMELIN (sous la direction de), *Histoire du Québec*, cit., p. 424.

⁶ Kenneth MCROBERTS, Dale POSGATE, *Développement et modernisation du Québec*, cit., p. 53.

non solo «leurs élites acceptaient [...] cet état de choses, elles l'encourageaient activement, soutenant que c'était là une situation souhaitable socialement et moralement»⁷. Dunque l'esodo massiccio della popolazione dalle campagne al più dinamico ambiente urbano, si rivelò una tappa importante anche dal punto di vista ideologico. Gli intellettuali, ad esempio, cominciarono a mettere in discussione la supremazia incontrastata della Chiesa cattolica e «même dans le Québec rural, l'autorité du curé montrait des signes d'instabilité et de changement»⁸. E' chiaro che il fenomeno dell'urbanizzazione non costituì unicamente uno spostamento di tipo fisico:

L'urbanisation [...] engendre un type différent d'individu, qualitativement distinct du campagnard vivant sur une ferme; il existe une éthique urbaine à laquelle est associée toute une série de traits, déroutants par leur diversité – le progrès, la tolérance, la culture, la corruption, le péché, l'aliénation – et qui est toujours confrontée à sa contrepartie rurale⁹.

Il trasferimento in città determinò quindi la nascita di un tipo di Franco-Canadese completamente “nuovo”, pronto a mettersi in gioco e a rinnegare i valori ancestrali in cui ha sempre creduto.

Tutto ciò non poteva certo non influire sulle caratteristiche del romanzo dell'epoca, ma si trattò di un processo incredibilmente lento rispetto alla realtà storica. Nonostante l'abbandono delle campagne fosse cominciato già dagli ultimi anni del XIX secolo, infatti, il mito rurale del Canada francese si mantenne almeno fino a metà del XX secolo¹⁰. Benché non trascurabili, i segni di modernizzazione rimasero a lungo soltanto superficiali e per ottenere un vero e proprio cambiamento strutturale delle istituzioni politiche franco-canadesi bisognerà attendere gli anni Sessanta. Gli scrittori, dal canto loro, si ostinarono a continuare a “mettere in scena” il mondo agreste, sebbene il suo sgretolamento fosse ormai evidente.

Tuttavia, come abbiamo annunciato, intorno agli anni Venti si scorgono all'interno dei romanzi degli elementi che testimoniano la decadenza del mito

⁷ *Ibid.*

⁸ *Ibid.*, p. 50.

⁹ *Ibid.*, p. 68.

¹⁰ I primi scenari urbani completi appariranno nei romanzi franco-canadesi solo nel Secondo dopoguerra, quando, “grazie” al conflitto, il forte ricambio d'idee e l'uscita definitiva del paese dall'isolamento, spinsero probabilmente gli autori verso uno stile e un contenuto più realistici.

della terra; è in questo periodo che si può cominciare a parlare di «malaise de la littérature du terroir»¹¹:

Des polémiques s'engagent dans les journeaux et les revues littéraires. D'autres types d'écriture romanesque s'imposeront à mesure que l'on ressentira plus impérieusement le besoin de doter les lettres canadiennes-françaises d'une littérature de la ville et de l'individu. Albert Laberge retourne, lui-aussi, au milieu paysan, mais c'est pour en montrer la misère, la laideur et la pauvreté. D'un réalisme impitoyable, son œuvre – romans et nouvelles – marque une date importante pour ce qui est du thème de la paysannerie et de son traitement renouvelé aussi bien quant à la forme qu'au fond¹².

Nonostante l'ambientazione sia ancora campestre, nel romanzo *La scouine* (1918) di Albert Laberge si nota effettivamente il primo, vero elemento di rottura della compiutezza del mondo della terra: la metamorfosi della natura che, da madre generosa ed indulgente, si trasforma in "matrigna" crudele, che non accoglie più i figli nel suo seno florido, ma provoca terribili sofferenze dispensando raccolti poveri e travagliati. Anche nelle opere che precedono *La scouine* si ritrovano, talvolta, momenti di particolare difficoltà legati all'attività agricola, ma non si era mai vista un'umanità tanto «déchue, accablée par la bêtise et la fatalité»¹³ come quella dipinta da Laberge. E' la fine dell'idillio agreste: «longtemps idéalisée, la terre apparaît sous un jour différent [...] [et] l'idéologie n'occulte plus la nature du réel»¹⁴. E' sufficiente considerare un brano della *Scouine* riguardante la natura, per rendersi conto di quanto il cambiamento sia radicale:

Pendant longtemps, le pays avait été empesté d'une odeur de charogne. Du sein des campagnes verdoyantes et des champs en fleurs, la puanteur s'élevait écœurante, insupportable. Elle assaillait les passants sur les routes et semblait vouloir empoisonner les légers nuages blancs qui glissaient là-haut. C'était à croire que la région était devenue un immense charnier, un amoncellement de pourriture et de corruption¹⁵.

Nelle pagine seguenti la descrizione dell'autore diventa ancora più raccapricciante, tanto che la terra, da donna attraente che era nei romanzi precedenti, sembra essere diventata una vecchia laida, «rongée par un cancer, la

¹¹ Pierre DE GRANDPRÉ, *Histoire de la littérature française du Québec*, II, 1900-1945, Montréal, Beauchemin, 1969, p. 109.

¹² *Ibid.*

¹³ Michel ERMAN, *Littérature canadienne-française et québécoise: anthologie critique*, Québec, Beauchemin, 1992, p. 193.

¹⁴ *Ibid.*

¹⁵ Albert LABERGE, *La scouine*, cit., p. 43.

lèpre, ou quelque maladie honteuse et implacable» (p. 88). In questo quadro desolante lavora il capofamiglia Deschamps:

Un homme à barbe inculte, la figure mangée par la petite vérole, fauchait, pieds nus, la maigre récolte. [...] Les longues journées de labeur et la fatalité l'avaient courbé, et il se déhanchait à chaque effort. Son andain fini, il s'arrêta pour aiguiser sa faux et jeta un regard indifférent sur les promeneurs qui passaient. La pierre crissa sinistrement sur l'acier. Dans la main du travailleur, elle voltigeait rapidement d'un côté à l'autre de la lame. Le froid grincement ressemblait à une plainte douloureuse et jamais entendue... C'était la Complainte de la Faux, une chanson qui disait le rude travail de tous les jours, les continuelles privations, les soucis pour conserver la terre ingrate, l'avenir incertain, la vieillesse lamentable, une vie de bête de somme; puis la fin, la mort, pauvre et nu comme en naissant, et le même lot de misères laissé en héritage aux enfants sortis de son sang, qui perpétueront la race des éternels exploités de la glèbe¹⁶.

Il passaggio è ricco di dettagli rilevanti: il raccolto è magro; il lavoro non appare più compiuto con gioia, poiché esso non dà né certezze né soddisfazioni, sia per quanto riguarda il presente che per il futuro; non si odono più canzoni sull'abbondanza alimentare, ma al loro posto il doloroso cigolio degli attrezzi agricoli, che testimonia il dolore di un'esistenza difficile, piena di privazioni non da uomini ma da bestie da soma. Inoltre la definizione che Laberge dà della terra come *ingrate*, indica che si è spezzato il rapporto tra quest'ultima e l'uomo e che non basta più dedicarsi ad essa con devozione per ottenere il suo "favore". La natura, così, da Madre Nutrice si è trasformata in Matrigna.

Nelle opere che seguono *La scouine* il tema della "natura matrigna" è molto diffuso e in particolare nel romanzo *Trente arpents* (1938) di Philippe Panneton non si contano le menzioni della durezza della terra. L'autore la definisce impassibile ed esigente con i suoi figli, «[une] suzeraine impérieuse» (p. 46) di cui i contadini sono i servi; essa è talmente «avare de concessions» (p. 191) che ogni casa «cont[ient] une douzaine de bouches que la terre [...] nourri[t] chichement» (pp. 191-192); «la terre [est] immuable et insensible, sans tendresse comme sans compassion» (p. 240).

E' impossibile non notare quanto queste descrizioni siano lontane da quelle che abbiamo considerato nel secondo capitolo di questo lavoro, le quali fornivano l'immagine di una campagna ridente e rigogliosa e la figura della terra come donna, bella a vedersi, delicata e vigorosa al tempo stesso, materna e

¹⁶ *Ibid.*, p. 87.

generosa. La stessa voce dell'autore si eleva e sembra non poter credere che la terra abbia davvero tradito i suoi figli:

Ainsi c'était donc vrai: même la terre manquait à ses enfants. [...] La terre faillait aux siens, la terre éternelle et nourricière ne nourrissait plus ses fils¹⁷.

Non solo, Panneton arriva persino ad affermare che gli agricoltori sono ormai «prisonniers» (p. 97) dei loro campi e della terra. Può accadere persino che quest'ultima non permetta ai suoi “schiavi” di allontanarsi, come avviene allo zio di Euchariste Moisan, uno dei personaggi di *Trente arpents*, che ha deciso di trasferirsi in un villaggio vicino e di abbandonare la sua terra alle cure del nipote, il quale sta per sposarsi. La morte, però, lo ghermisce fatalmente prima che egli possa realizzare il suo progetto:

Le pauvre vieux [...] était mort sur sa terre, poitrine contre poitrine, sur sa terre qui n'avait pas consenti au divorce¹⁸.

Il rapporto tra il contadino e la sua terra è quindi completamente mutato:

L'image d'un paysan libre et heureux, à quoi nous avait habitué le roman de la terre, celle d'une communion essentielle entre l'homme et la glèbe, se transforment, avec *Trente arpents*, en un tableau où n'apparaissent plus qu'une misère pitoyable et la figure d'un homme écrasé dans ses ambitions, vaincu par les choses dont il se croyait lui-même le possesseur et le maître¹⁹.

Si direbbe che l'uomo abbia perso anche il favore della Provvidenza divina, perché, non appena la situazione agricola sembra migliorare un poco, ecco che sopraggiunge una nuova disgrazia. In *Menaud maître-draveur* di Félix-Antoine Savard, ad esempio, in pieno periodo primaverile si verifica un'anomala siccità:

C'est la grande sécheresse. Sous la chauffe implacable du soleil, dans les terres jaunes, les avoines ont pâli; et, sans cesse, le vent du sud souffle, souffle, et dessèche comme une haleine embrasée; et depuis des jours et des jours, c'est la même coulée de feu qui s'épanche de l'horizon. Les buttes de Mainsal, fraîches hier et vertes, maintenant en poussière, fument au vent comme les dunes du désert²⁰.

¹⁷ Philippe PANNETON, *Trente arpents*, cit., p. 323.

¹⁸ *Ibid.*, p. 58.

¹⁹ Réjean ROBIDOUX, André RENAUD, *Le roman canadien-français du vingtième siècle*, Ottawa, Éditions de l'Université d'Ottawa, 1966, p. 48.

²⁰ Félix-Antoine SAVARD, *Menaud maître-draveur*, cit., pp. 131-132

Anche in *Le survenant* (1945) di Germaine Guèvremont accadono eventi funesti, che fanno sì che il vecchio Didace non si fidi più né delle leggi di Dio, né di quelle della natura:

Le gel de la mort a abattu une jeune branche avant son terme; une autre s'en détache d'elle-même, comme étrangère à la sève nourricière, et le vieux tronc, ses racines à vif, peine sous l'écorce, une blessure au cœur²¹.

Insomma, la terra non è più un Eden; su di esso sembra essersi abbattuto un terribile maleficio e nell'illustrazione che gli scrittori fanno della natura s'inseriscono persino dei presagi di morte: in *La scouine* (1918) di Albert Laberge «le vent, dans les champs de blé d'Inde, jou[e] des marches funèbres» (p. 108), mentre in *Menaud maître-draveur* (1937) di Félix-Antoine Savard il silenzio della notte è rotto dalla voce funebre e sinistra della «rivière qui tue les enfants qu'on aime» (p. 86). In altri testi si evidenzia da parte degli autori l'utilizzo del colore rosso-sangue per descrivere l'ambiente naturale, un sangue che non è simbolo di vita ma di morte e che, infatti, fa da specchio ad una realtà che potremmo definire “agonizzante”:

Une pièce de sarasin récolté mettait sur le sol comme une grande nappe rouge, sanglante²².

De ses rayons rouges, le soleil couchant ensanglantait les fenêtres, et le Sacré-Cœur semblait saigner, saigner... vouloir saigner toujours...²³

Dans le ciel blanc, le soleil, rouge sang, s'arrondit puis disparut aussitôt, comme un grand œil blessé qui s'entr'ouvre puis qui se referme sur sa peine²⁴.

Un ulteriore elemento che possiamo considerare è la presenza diffusa del silenzio. Nelle opere che abbiamo analizzato finora il silenzio portava con sé quell'aura di pace e serenità tipica della campagna; ora, invece, contribuisce a rendere esplicita la povertà generale, che lascia senza parole. In *La scouine*, per esempio, l'autore spiega che «un silence et une tristesse sans nom plan[ent] sur [la] campagne», dove «tout attest[e] la pauvreté, une pauvreté affreuse» (p. 86). Un silenzio cupo caratterizza anche tutti i momenti dedicati all'assunzione del cibo:

²¹ Germaine GUÈVREMONT, *Le survenant*, cit., p. 83.

²² Albert LABERGE, *La scouine*, cit., p. 87.

²³ *Ibid.*, p. 122.

²⁴ Germaine GUÈVREMONT, *Marie-Didace*, cit., p. 89.

Urgèle Deschamps, assis au haut bout de la table, traça rapidement une croix sur la niche que sa femme Mâço venait de sortir de la huche. [...] Un grand silence régnait, ce silence triste et froid qui suit les journées de dur labeur²⁵.

Le repas continuait monotone et triste²⁶.

Chacun mastiquait gravement le pain sur et amer, lourd comme du sable. [...] Le silence régnait depuis longtemps²⁷.

Le soir, le souper au pain sur et amer, marqué d'une croix, fut d'une morne tristesse²⁸.

Gian Paolo Biasin afferma del resto che «l'effetto più sconvolgente della fame è in quello sguardo bieco dei commensali, in quell'amor rabbioso e insoddisfatto che mette tacitamente ma eloquentemente l'uno contro l'altro i membri della famiglia»²⁹. E così sembra accadere anche ai personaggi di questi romanzi.

Per quanto riguarda il finale dei sei testi qui presi in considerazione, come si può immaginare l'*happy end* è negato. *La scouine* termina con la "morte" vera e propria del mondo della terra: due fratelli si aggrediscono con furia, colpendosi a vicenda e rompendo tutto quello che trovano a tiro, fino agli alberi da frutto; il capofamiglia muore e la Scouine, la madre e l'ultimo fratello rimasto si trasferiscono in città, dove però non trovano la felicità che speravano. La fine di *Un homme et son péché* è ancora più tragica: dopo la morte della moglie, l'avarizia del protagonista Séraphin diventa quasi una patologia, tanto che le sue ossessioni aumentano a dismisura e lo portano ad inimicarsi tutto il vicinato e a morire durante un incendio. Anche Menaud, nel romanzo omonimo, muore e i suoi amici lo ritrovano semi-congelato nel bosco dopo una notte terribile, in cui le visioni della moglie e del figlio defunti lo hanno perseguitato a lungo; la figlia Marie, che piange disperata la sua morte, vorrebbe che Lucon, l'uomo di cui è innamorata, la sposasse e continuasse il lavoro di *défricheur* del padre, ma il giovane sogna di viaggiare e dedicarsi al commercio: l'intero mondo della terra è in pericolo. L'epilogo di *Trente arpents* vede l'eroe Euchariste costretto a trasferirsi in città da uno dei figli, presso il quale trascorrerà una triste vecchiaia in un ambiente che gli è completamente estraneo e senza essere in grado di comprendere nemmeno la lingua dei suoi nipoti: tutto questo perché la terra che ha lavorato con tanto amore per tutta la vita l'ha tradito proprio nel momento del

²⁵ Albert LABERGE, *La scouine*, cit., p. 9.

²⁶ *Ibid.*, p. 11.

²⁷ *Ibid.*, p. 12.

²⁸ *Ibid.*, p. 36.

²⁹ Gian Paolo BIASIN, *I sapori della modernità. Cibo e romanzo*, Bologna, Il Mulino, 1991, p. 45.

bisogno, ossia al tramonto della sua esistenza, non dandogli più il sostentamento necessario per vivere. *Le survenant* finisce con la partenza dello straniero protagonista, che sparisce portandosi via tutta l'allegria che aveva diffuso e facendo precipitare nuovamente il mondo agreste, che non riesce ad evolversi, nella staticità iniziale. *Marie-Didace*, continuazione del *Survenant*, rappresenta infine l'apogeo della disgregazione della famiglia rurale: il capofamiglia Didace e la sua nuova moglie Blanche (soprannominata l'Acayenne, perché proveniente dall'Acadie) muoiono; Amable, figlio di Didace, se ne va da casa a seguito di un aspro litigio col padre; Alphonsine, rimasta sola con una bambina piccola, impazzisce, mentre Angéline scopre con grande dolore che anche il *Survenant* è morto.

Ciò che accomuna tutti questi finali è evidentemente il fatto che il mondo edenico è ormai finito: sui personaggi aleggia la morte di un'intera civiltà e molti di loro – per ambizione o per necessità – vanno cercando qualcos'altro, una nuova realtà, un nuovo mestiere lontano dalla terra etc. In *Trente arpents* vediamo che il protagonista Euchariste loda con grande convinzione il fatto che un suo conoscente abbia deciso di trasferirsi in città:

Celui-ci avait prospéré depuis que, quittant la terre, il s'était affranchi d'elle, de ses caprices et de sa dure loi pour chercher du travail à la ville. De simple manœuvre, il était devenu contre-maître à l'emploi de la municipalité. [...] Cela en faisait un homme important mais plus encore le fait qu'il n'était plus lié à la terre³⁰.

Quando, però, alla fine del romanzo, sarà proprio Euchariste a dover abbandonare la terra per la realtà urbana, il cambiamento non gli sembrerà più tanto fortuito. E' chiaro che – almeno ideologicamente – il legame con la terra è diventato una sorta di fardello di cui liberarsi, anche se poi, messi di fronte alla concretezza del mondo cittadino, i personaggi finiscono per rimpiangere il rassicurante mondo rurale.

Il fascino della città, comunque, dove ogni sabato, come afferma Euchariste in *Trente arpents*, «le salaire [...] arrive non pas en blé à couper, en pommes de terre à arracher, mais en bon argent qui tombe directement dans la main» (p. 124), riesce a fare presa non solo sui giovani, ma persino sui genitori. Questo è indicativo del fatto che l'ambiente agreste così trasformato, nel suo aspetto e

³⁰ Philippe PANNETON, *Trente arpents*, cit., p. 93.

nel suo valore, non è più in grado di soddisfare le esigenze sociali nè di essere competitivo, neppure più nel romanzo.

4.2 Uno “sfacelo” in tavola: il cibo disgustoso e la cucina-antro

Se il cibo è facilmente associabile, nell’immaginario collettivo, a valori positivi come la nascita, la vita, il legame tra l’uomo e la natura, in alcuni casi, però, può accadere anche il contrario:

Il cibo è fonte di vita, ma teatro e cinema lo hanno talvolta presentato in un oscuro legame con la morte, il disfacimento del corpo, la corruzione della bellezza, lo sfaldarsi del tempo e delle memorie³¹.

Anche nella letteratura franco-canadese si trova spesso la rappresentazione di un cibo dall’apparenza spiacevole, legato a situazioni e sentimenti negativi. Negli ultimi testi appartenenti al romanzo della terra si nota una particolare propensione a descrivere alimenti dall’aspetto ben poco attraente, in ovvia sintonia con la complessiva degradazione dell’universo rurale. Come sottolineano le storie letterarie, ci troviamo di fronte all’avvento del realismo e per il romanzo della terra – categoria la cui estetica era tanto lontana dalla dottrina realista, perché idealizzante – non fu affatto facile proporre un modo diverso da quello che le era proprio, più obiettivo, di osservare la realtà agreste:

Trente arpents et *Le survenant* apparaissent, chacun à sa façon, comme le constat de la fin d’une époque. La valeur du roman de Ringuet tient à la rigueur soutenue d’une forme littéralement réaliste e philosophiquement naturaliste, et à la consignation d’un long devenir. Nul avant lui n’était parvenu, dans cet ordre, à un tel degré de réussite, mais certains avant lui avaient tracé la voie. Si les foudres que subirent les fragments de *La scouine* où Albert Laberge osait soumettre la paysannerie à l’impitoyable observation d’un style naturaliste, avaient eu pour effet néfaste de jeter un écrivain de talent dans la clandestinité³² [...], la publication de *Un homme et son péché*, en 1933,

³¹ Eugenio BUONACCORSI, *Lo spettacolo in tavola*, in AA. VV., *Il cibo raccontato*, cit., p. 64.

³² Col il suo romanzo *La scouine*, Albert Laberge osò «fustiger» tutti gli ideali del mondo della terra e la sua carriera di scrittore ne subì a lungo le conseguenze: «les critiques canadiens-français, influencés par les autorités religieuses, ignorèrent volontairement et systématiquement les productions de cet écrivain “maudit”: Albert Laberge demeura, jusqu’à une époque toute récente, un auteur méconnu. Aucun historien de la littérature n’en parle avant Gérard Tougas, en 1960», Mireille SERVAIS-MAQUOI, *Le roman de la terre au Québec*, cit., p. 99.

marqua une date des plus importantes pour l'avènement du réalisme dans le roman québécois, même si l'œuvre ne constituait encore qu'une ébauche à parfaire³³.

Nel romanzo *La scouine* non si contano i riferimenti al pessimo aspetto e sapore del pane, precedentemente radioso simbolo della felice comunione con la natura; i personaggi o sono destinati al digiuno o sono costretti a nutrirsi di un alimento pesante e amaro, che viene addirittura paragonato ad una tela di ragno:

Urgèle Deschamps, assis au bout de la table, traça rapidement une croix sur la miche que sa femme Maço venait de sortir de la huche. [...] C'était là un aliment massif, lourd comme du sable, au goût sur et amer³⁴.

Tofile et Pitou reprirent le chemin de la vieille maison, où les attendaient, l'un le jeûne éternel [...], l'autre le pain amer et gélatineux du déjeuner³⁵.

L'on traversait une mauvaise année. Le charbon avait effroyablement décimé les troupeaux et le blé était venu de si mauvaise qualité que, dans trente paroisses, les habitants mangeaient un pain lourd, fade, impossible à cuire, et qui filait comme une toile d'araignée lorsqu'on le rompait³⁶.

Mireille Servais-Maquoi considera la diffusa menzione di questo pane disgustoso un vero e proprio *leitmotiv* dell'autore, che lo utilizza per creare l'atmosfera deprimente che incombe su tutto il romanzo:

Ici, le «pain sur et amer», unique pitance de la famille paysanne, représente tout ce que la terre lui consent; l'infâme nourriture quotidienne symbolise toute une vie de détresse, marqué par le signe de la souffrance³⁷. Nous sommes loin de la savoureuse tarte aux bleuets amoureusement préparée par la mère Chapdeleine! À force de se répéter, ce motif du pain finit par concrétiser tout naturellement une atmosphère d'amertume et de misère, celle de la vie paysanne³⁸.

Il cibo ha dunque perso in modo assoluto quel carattere festoso che gli conoscevamo: il mondo della terra sta morendo e con esso imputridisce anche il nutrimento. Basti pensare al romanzo *Le survenant*, dove Alphonsine mette in tavola «[des] galette[s] de sarrasin grise[s] et pivelée[s]» (p. 50). Tra l'altro, dopo

³³ Pierre DE GRANDPRÉ, *Histoire de la littérature française du Québec*, II, 1900-1945, cit., p. 252.

³⁴ Albert LABERGE, *La scouine*, cit., p. 109.

³⁵ *Ibid.*, p. 109.

³⁶ *Ibid.*, p. 43.

³⁷ Il fatto che l'autore ribadisca sempre la presenza sul pane della croce, simbolo di sofferenza, indica non solo il legame dei Franco-Canadesi con la religione cattolica, ma anche un'insistenza continua nel voler sottolineare la vita piena di tormenti che devono sopportare i *paysans*.

³⁸ Mireille SERVAIS-MAQUOI, *Le roman de la terre au Québec*, cit., pp. 109-110.

aver cucinato, la giovane solleva il coperchio della grande pentola che contiene la pietanza e ciò che il lettore vede non stimola certo l'appetito:

Alphonsine souleva le couvercle du chaudron. Les patates, portées à fleurir, s'étaient délayées en une purée grisâtre, peu appétissante. [...] Dans le réchaud, les grillades de lard avaient eu le temps de se racornir: elles étaient si sèches que l'une s'émietta au toucher. La pâte à crêpe recouverte d'un linge blanc se gonflait de bulles³⁹.

Nonostante il cibo sia poco allettante alla vista e al gusto, i protagonisti delle storie sono così affamati che lo divorano letteralmente. Le scene di fame vorace sono frequenti nei testi qui considerati e ciò che colpisce di più è il modo quasi animalesco dei personaggi di alimentarsi, che ricorda quello degli Indiani visti nel capitolo precedente:

Tête basse, les coudes hauts levés et la parole rare, sans plus se soucier du voisin, les trois hommes du Chenal, Didace, son fils, Amable-Didace, et Beau-Blanc, le journalier, mangeaient de bel appétit. A' pleine bouche ils arrachaient jusqu'à la dernière parcelle de viande autour des os qu'ils déposaient sur la table⁴⁰.

Deschamps ramassa soigneusement dans le creux de sa main, les miettes à coté de son assiette et les avala d'un coup de langue. Pour se désaltérer, il prit une terrine de lait posée là tout près, et se mit à boire à longs traits, en faisant entendre, de la gorge, un sonore glouglou. Après avoir remis le vaisseau à sa place, il s'essuya les lèvres du revers de sa main sale et calleuse⁴¹.

Baptiste Bagon [...] examina d'un coup d'œil ce qu'il y avait à manger et sa figure exprima une profonde déception. Il avait espéré mieux et il était cruellement déçu. Les enfants s'approchèrent à leur tour et le repas commença. Deschamps tenait son bol de soupe à la hauteur de sa bouche pour aller plus vite. Comme lui, les autres lappaient rapidement, et les cuillers frappèrent bientôt bruyamment le fond des assiettes vides⁴².

La fame è talmente tanta che in *La scouine* uno dei vicini dei Deschamps, Pinguin, decide di cibarsi persino di uno dei cadaveri dei suini che sono morti in campagna a causa di un'epidemia:

À grands coups de bêche, Piguin tailla dans l'un des cadavres. Il s'assit ensuite par terre et se mit à dévorer à belles dents cette charogne immonde, mêlée de boue⁴³.

³⁹ Germaine GUÈVREMONT, *Le survenant*, cit., p. 130

⁴⁰ *Ibid.*, pp. 22-23.

⁴¹ Albert LABERGE, *La scouine*, cit., p. 9.

⁴² *Ibid.*, p. 10.

⁴³ *Ibid.*, p. 105.

Anche verso la fine del romanzo si nota un elemento significativo: il fatto, cioè, che il capofamiglia Deschamps, ormai anziano, non riesce più a digerire il pane prodotto dalla sua famiglia, pesante e amaro. Sua figlia, così, è costretta a recarsi presso dei conoscenti più ricchi, nel villaggio vicino, per fare uno scambio di pane:

La Scouine partait alors et s'en allait demander aux Lecomte de lui échanger l'une de ses galettes sures et amères, lourdes comme du sable, contre l'une de leurs miches blondes et légères. Bonnes gens, les Lecomte rendaient ce service et jetaient ensuite à leurs poules la nourriture immangeable⁴⁴.

Mai prima sarebbe successo che l'uomo della terra non riuscisse a cibarsi dell'alimento primario fornitogli dal suo mondo: abbiamo qui invece quasi un segnale di rifiuto inviato dal corpo nei riguardi di quel tipo di esistenza.

In *Un homme et son péché* l'aspetto orribile degli alimenti e il loro cattivo sapore assumono una valenza diversa e più profonda, che potremmo definire psicologica. Séraphin, il protagonista della vicenda, è un uomo gretto e cattivo, avaro e disonesto; per il denaro farebbe qualsiasi cosa e non ha pietà di nessuno, tanto che spesso si abbassa persino a fare l'usuraio. Anche il companatico di cui si nutre è duro e raffermo, esattamente come lo sono la sua anima e il suo modo di comportarsi:

L'homme dévora des patates dans de l'eau blanche et trois galettes de sarrasin, dures, grises et sèches comme des bardeaux⁴⁵.

Quando la moglie Donalda si ammala gravemente, Séraphin si rifiuta di chiamare il medico, ma le fa una "concessione": le offre «deux cuillerées à soupe de thé jaunâtre, sec et poussiéreux» (p. 115). Il tè è secco, proprio come le *galettes* di cui sopra. Dopo la morte di Donalda, l'avarizia dell'uomo diventa patologica: si chiude in casa perché non si fida più di nessuno e man mano che il suo carattere peggiora, diventando lui sempre più introverso e irascibile, anche il cibo imputridisce e non è più definito secco, ma addirittura viscido. La zuppa, ad esempio, è così descritta:

Il se nourrissait exclusivement de galettes de sarrasin, de patates dans de l'eau blanche et d'une soupe infecte qu'il préparait le lundi [...] et qui devait le nourrir toute la

⁴⁴ *Ibid.*, p. 127.

⁴⁵ Claude-Henri GRIGNON, *Un homme et son péché*, cit., p. 109.

semaine. Faite d'un gigot blanc, d'un peu de riz et d'eau, il la mangeait froide, cette soupe⁴⁶.

La soupe cuisait toujours lentement et sentait toujours mauvais. [...] Séraphin plongeait un bol dans le chaudron. Il en sortit un breuvage blanchâtre, où flottaient des filaments bruns et des cartilages entrelacés comme des poignées de vers.⁴⁷

Non è solo l'aspetto del cibo a rispecchiare il carattere del personaggio e la situazione che questi vive, ma anche l'ambiente della cucina, che si trasforma in una specie di antro. Vediamo che la cucina di *Un homme et son péché* appare brutta e sporca, un perfetto riflesso del rapporto freddo e logoro che esiste tra i due coniugi Poudrier:

[Donalda] entra dans la cuisine, où des milliers de mouches grasses et collantes⁴⁸ bourdonnaient sans répit. Ce bruit monotone, si intense parfois, comparable au triste chant d'une bouilloire, alourdissait encore l'atmosphère⁴⁹.

La cucina in questo caso è un luogo triste, definito addirittura «une salle lugubre», poiché è stata la camera mortuaria di ben «trois générations de Poudrier» (p. 91). Il *poêle*, inoltre, non diffonde calore perché Séraphin non permette mai di fare il fuoco (cfr. p. 91). E' inutile dire che l'assenza di calore in cucina è sintomatica dell'assenza d'amore nella casa. La presenza della morte che aleggia all'interno di quella che in realtà dovrebbe essere la "culla" gioiosa del cibo, può testimoniare di un'altra morte: quella del mito della terra e del suo idillio.

In un altro romanzo, *Marie-Didace*, Germaine Guèvremont utilizza l'aggettivo «humide» (p. 10) per descrivere la cucina. Si tratta di un luogo buio, tetto e lugubre, «où les ombres s'attard[ent]» (p. 10):

Une faible lumière bleue passait avec peine par les fenêtres qu'obscurcissaient des bancs de neige. La cuisine offrait l'aspect d'un caveau⁵⁰.

Quanto all'aspetto degli alimenti, segnaliamo un fatto un po' particolare presente nel romanzo *La scouine*. Charlot, uno dei fratelli Deschamps che dopo

⁴⁶ *Ibid.*, p. 179.

⁴⁷ *Ibid.*, p. 204.

⁴⁸ Come non ricordare lo sfavillante biancore del caseificio di Jean Rivard nel secondo capitolo? (Vedere p. 69). La pulizia era impeccabile e l'autore spiegava che non vi era una sola mosca. Il contrasto è lampante.

⁴⁹ Claude-Henri GRIGNON, *Un homme et son péché*, cit., pp. 90-91.

⁵⁰ Germaine GUÈVREMONT, *Marie-Didace*, cit., p. 86.

la morte del padre ha lasciato la campagna con la madre e la sorella, va a fare visita alla famiglia che ha acquistato la loro fattoria. Stranamente, però, non riesce ad apprezzare il pane leggero e saporito che gli viene offerto dalla padrona di casa:

La femme sort le pain blanc, léger et savoureux qu'elle a cuit le matin. Charlot le mastique gravement, lourdement. C'est étrange. Il a bien travaillé, mais il n'a pas faim. Il ne mange pas avec appétit⁵¹.

Vediamo che nei pensieri di Charlot c'è il rimpianto di tutto un mondo che è sparito e, paradossalmente, anche la nostalgia del pane pesante ed amaro che mangiava con i suoi familiari dopo le dure giornate di lavoro nei campi:

Il a renoncé à la terre pour aller goûter le repos, la vie facile, et il n'a trouvé que l'ennui, un ennui mortel, dévorant. Il ne vit pas; il attend la mort. Et pendant que le fermier Bougie et sa famille dévorent les piles de pain blanc, Charlot, dans le soir qui tombe sur la campagne, dans ce soir de sa triste vie, évoque avec regret les jours où, après le dur travail, avant d'aller se coucher dans le vieux sofa jaune, il soupait de pain sur et amer marqué d'une croix⁵².

Nonostante il cibo del mondo della terra “in declino” sia poco attraente e non abbia un buon sapore, nonostante a volte siano i personaggi stessi a scegliere di abbandonare la campagna in cerca di una vita migliore, resta forte il rammarico per la realtà campestre, che il protagonista rimpiange persino con tutti i suoi difetti. Il passaggio è davvero rilevante ed emblematico, in quanto mostra chiaramente come in questo momento storico il romanzo franco-canadese in generale, si trovi in una fase di transizione, in bilico tra due “mondi”: quello della terra, che sta andando in frantumi, e quello urbano, di cui s'intravedono le prime avvisaglie positive. Dal punto di vista razionale, infatti, i personaggi si rendono conto che lasciare la campagna significa progredire, ma quando poi si trovano di fronte al distacco vero e proprio, la nostalgia li assale, ed è quanto accade a Charlot. E' curioso che Laberge – fino alla fine accanito “demolitore”, anche tramite il tema del cibo, della positività del mondo della terra – decida nell'epilogo di fare un passo indietro, tornando a quell'insegnamento morale – presente in molti testi considerati nei capitoli precedenti – che collega direttamente l'abbandono della campagna ad un destino d'infelicità. Mireille

⁵¹ Albert LABERGE, *La scouine*, cit., p. 141.

⁵² *Ibid.*, p. 141.

Servais-Maquoi tenta una spiegazione di questo “contrasto” che secondo lei è solo apparente:

Pourquoi Charlot regrette-t-il cet enfer? Que cache cette contradiction désarmante? Un remords tardif, incitant Laberge à exalter malgré tout la terre et le labeur du paysan, est peu plausible. [...] Nous nous permettrons d’émettre l’hypothèse suivante – plus digne du romancier – sur l’orientation définitive de l’œuvre. En dénonçant systématiquement, à l’opposé de ses prédécesseurs, les déboirs quotidiens de la vie paysanne, en les grossissant jusqu’à la caricature, Laberge fait déjà de cette vie une tragédie pleine de fiel et d’amertume. Mais son ambition ne s’arrête pas là: il souhaite enfoncer davantage le fer dans la plaie en insistant sur l’atroce ennui qui s’empare de Charlot privé de tout contact avec la glèbe. Si l’homme, en effet, malheureux par sa terre, ne peut pas même connaître le bonheur en s’éloignant d’elle, c’est que cet attachement paradoxal de la victime envers son bourreau est parfaitement incurable⁵³.

La scomparsa della bellezza e della bontà alimentare ben esprime l’inedito inaridimento del mondo della terra e in alcuni casi anche quello, di sentimenti, dei personaggi che lo abitano.

4.3 La comparsa di una psicologia alimentare

Nel romanzo moderno-contemporaneo – lo vedremo – il cibo e il rapporto con esso diventeranno elementi di appoggio all’espressione degli stati d’animo dei personaggi e della natura delle loro relazioni interpersonali. Già gli ultimi romanzi della terra, però, anticipano in parte questa tendenza. Infatti le pietanze – e le bevande –, il modo di consumarle e i sentimenti (l’amore, la repulsione, l’indifferenza) che i personaggi mostrano di provare verso di esse, cominciano a riflettere le caratteristiche della personalità dei protagonisti delle vicende e delle situazioni che vivono.

Così è attraverso la predilezione di Alphonsine, la nuora del capofamiglia Didace, per una certa maniera di bere il tè, che nel romanzo *Le survenant* Germaine Guèvremont esprime la volontà della giovane donna di distaccarsi dal mondo della terra, di cui non sente assolutamente di fare parte:

⁵³ Mireille SERVAIS-MAQUOI, *Le roman de la terre au Québec*, cit., p. 124.

À l'encontre des hommes qui buvaient par lampées dans des tasses de faïence grossière d'un blanc crayeux, cru, et parfois aussi dans des bols qu'ils voulaient servis à la rasade [...], la jeune femme aimait boire à petites gorgées, dans une tasse de fantaisie qu'elle n'emplissait jamais jusqu'au bord⁵⁴.

Alphonsine non accetta i costumi “grossolani” dei contadini e bere “raffinatamente”, a piccoli sorsi, in una tazza decorata e riservata solo a lei, rappresenta un modo per dichiarare la sua diversità e il suo dissenso. Anche nel seguito di *Le survenant*, cioè in *Marie-Didace*, si pone l'accento su questa fissazione di Alphonsine: l'autrice sottolinea infatti che «Phonsine vers[e] le thé à la rasade, dans les tasses, sauf dans la sienne qu'elle empl[i]t aux trois quarts seulement» (p. 25) e quando Blanche, la nuova moglie di Didace, le serve il tè, facendolo traboccare dalla tazza, la furia della giovane è incontenibile (cfr. p. 17). La diversità di Alphonsine e il suo rifiuto di una certa vita si manifestano anche nella sua mancanza di appetito, quando tutti gli altri commensali, invece, si avventano sul cibo con una voracità quasi animalesca. In *Marie-Didace* si legge che «Phonsine n'a pas plus faim que la rivière a soif» (p. 17), metafora del suo “averne abbastanza”, mentre in *Le survenant* l'autrice dichiara esplicitamente che «seule Alphonsine pignoch[e] dans son assiette» e che «elle est de faible appétit» (p. 47), tutti indizi di come Alphonsine non riesca più ad apprezzare come gli altri le “gioie” della vita rurale.

Anche nel romanzo *La scouine* si nota la presenza di una nuova “psicologia alimentare”. Il tono di Albert Laberge, però, è carico d'angoscia rispetto a quello, tutto sommato più giocoso, di Germaine Guèvremont; è attraverso l'odio di Tifa, uno dei fratelli Deschamps, per i prodotti della sua terra, che l'autore esprime anche l'odio del personaggio per l'ambiente rurale e per la vita degli agricoltori:

Ce fut comme si le pain sur et amer, marqué d'une croix qu'il avait mangé et digéré pendant vingt-cinq ans, lui fut tout à coup remonté à la bouche. Il fut l'homme de sa nourriture, l'homme dont la chair, le sang, les os, les muscles, le cerveau, le cœur, étaient faits de pain sur et amer. Et le pain était comme le levain qui aurait fait germer dans cette pâte humaine, la haine, le crime, le meurtre. Vomissant une litanie d'horribles blasphèmes, Tifa le bras levé s'avança sur son père⁵⁵.

Il pane acido e amaro di cui pur Tifa si è nutrito fin dall'infanzia ha fatto germogliare in questo figlio della terra non valori positivi, bensì il rancore e la furia omicida. La rabbia di Tifa, causata da una questione economica, scatena un

⁵⁴ Germaine GUÈVREMONT, *Le survenant*, cit., p. 23.

⁵⁵ Albert LABERGE, *La scouine*, cit., pp. 119-120.

violento litigio, che assume dimensioni spropositate e coinvolge tutti i membri della famiglia. Il giovane si avventa non solo sul padre, ma anche sul fratello Charlot, poi afferra un'ascia e comincia a sferrare colpi agli alberi da frutto:

La hache bientôt s'attaqua aux arbres fruitiers. Le premier fut un grand prunier dont les fruits, chaque année, servaient à faire des confitures, et Mâço, les larmes aux yeux, se rappelait qu'au jour de l'an dernier, elle en avait servi au repas de famille. Ce fut ensuite un pommier. Des pommes encore restaient aux branches. Plusieurs se détachèrent sous le choc et tombèrent sur le sol. Raclor, l'altro fratello, en ramassa une qu'il porta à sa bouche, mais il la jeta immédiatement loin de lui, car elle était rongée par les vers⁵⁶.

La scena è estremamente drammatica, quasi tragica nel suo simbolismo, e testimonia il crollo, inesorabile e irreparabile – vorremmo dire l'uccisione –, del mondo della terra, incarnato nelle mele divorate dai vermi. Mâço, la madre, assiste impotente, tra i singhiozzi, alla distruzione degli alberi da frutto, che vede come esseri umani, quasi dei figli:

Dieu, la triste épreuve pour Mâço, les tristes souvenirs! C'était justement Tifa qui vers l'âge de dix ans lui avait aidé à planter ce pommier. Et elle sanglotait. Chaque coup porté sur les arbres lui résonnait dans la poitrine, éveillait un écho infiniment douloureux. [...] Mâço avait la sensation qu'on lui arrachait le cœur, les entrailles. Et elle pleurait, elle pleurait sans fin... Ah! Ce jardin qu'elle cultivait depuis les lointaines années de son entrée en ménage, ce jardin dont elle avait beché la terre, ces arbres qu'elle avait plantés elle-même, qu'elle avait soignés, comme s'il avaient été des êtres humains, d'autres enfants; ces arbres qu'elle avait vu grandir, tout cela était rasé, dévasté en un jour de malheur et par la main de ses fils⁵⁷.

Ogni colpo che Tifa infligge agli alberi e alla frutta lo infligge anche alla madre e al padre, rinnegando così i principi che i genitori gli hanno tramandato. Una tale violenza di espressione e di contenuto non ha precedenti nel romanzo della terra e l'atmosfera non solo non è più idilliaca, ma appare “infernale”:

Les scènes de mœurs de la Scouine où les personnages, livrés à leurs instincts primitifs, étalent à nu le fond le plus vil de leur être, définissent la vie familiale comme une immense, une inguérissable plaie de misère. À trois quarts de siècle de distance, “la terre paternelle”, cet éden de Patrice Lacombe, est devenue, chez Albert Laberge, un sordide enfer⁵⁸.

⁵⁶ *Ibid.*, pp. 120-121.

⁵⁷ *Ibid.*

⁵⁸ Mireille SERVAIS-MACQUOI, *Le roman de la terre au Québec*, cit., p. 120.

Anche in *Menaud maître-draveur* di Félix-Antoine Savard troviamo una distruzione: quella del raccolto di grano, non per mano umana, ma a causa di una forte siccità. Marie, la figlia di Menaud, prova una profonda tristezza mentre osserva il grano ormai secco e polveroso (cfr. p. 132). Nello stesso periodo, il padre rifiuta la mano della figlia ad un pretendente, quindi si ha quasi l'impressione che l'aridità di un alimento come il grano, promessa primaria di cibo, di gioia e di vita, sia una specie di presagio negativo per Marie.

Ma è soprattutto in *Un homme et son péché* di Claude Henri Grignon che la rappresentazione del rapporto tra cibo e personaggi mostra risvolti psicologici particolarmente importanti: a causa dell'avarizia che lo contraddistingue, il protagonista Séraphin mangia pochissimo. Con la scusa che nutrirsi troppo abbondantemente può causare seri problemi di salute, egli pone limiti davvero severi al suo regime alimentare. In realtà la concezione "anoressica" del cibo di Séraphin nasconde la sua totale incapacità di relazionarsi agli altri e all'amore in modo sano e naturale. Egli non rinuncia solo ad un'alimentazione normale, infatti, ma anche ad ogni tipo di emozione, sia positiva che negativa, alla gioia come al dolore, persino ai figli perché troppo "costosi" e alla sessualità perché indebolisce la razionalità dell'uomo (cfr. p. 85). Questo suo modo di essere si riflette appunto nel rapporto che intrattiene col cibo, poiché si nutre quasi esclusivamente di alimenti secchi, prova orrore per carni e pietanze grasse e considera latte e burro veleni mortali, mostrando l'atteggiamento tipico di chi tenta di non perdere mai il controllo delle cose e la padronanza di sé, combattendo gli istinti:

Nel rifiuto del cibo c'è un disperato tentativo di controllare se stessi e il mondo circostante. Il rifiuto del cibo si caratterizza come unico gesto volontariamente scelto e attuato⁵⁹.

Essendo dunque la negazione di cibo un modo per negare il proprio corpo e le proprie pulsioni, riconoscendo solo la parte razionale di sé, vediamo che Séraphin «ne se laiss[e] point attendrir comme un fol, ni par le cœur, ni par les sens. Il se ren[d] compte avec une précision d'usurier que s'il se laiss[e] aller à la passion de la chair, la petite Donalda finir[a] par lui coûter les yeux de la tête et lui manger[a] jusqu'à la dernière terre du rang» (pp. 84-85). La povera Donalda, quindi, non è tanto una moglie, per lui, ma una serva, che non ha diritto a

⁵⁹ Giuseppe CELANO, *I simboli della restrizione e dell'abbondanza alimentare*, in AA. VV., *Il cibo raccontato*, cit., p. 89.

ricevere nessuna attenzione amorosa. Come se non bastasse, quest'uomo gretto e insensibile, privo di "appetiti", la costringe a privarsi di tutto e a seguire una dieta poverissima, ai limiti della sussistenza fisica:

Ce n'est pas qu'il voulait la priver de manger, mais il lui assurait que manger trop, ce n'est pas bon pour l'estomac. Il lui nommait même des gens qu'il avait bien connus, tombés raide morts à la suite d'une boustifaille. C'est sûr qu'il n'y a rien de plus méchant que de manger tous les jours du pain, ou manger tous les jours de la graisse et de la viande. Il ne parlait ni du lait ni du beurre, qu'il jugeait de véritables poisons⁶⁰.

Il romanzo è così caratterizzato da una situazione binaria: da un lato il digiuno di Séraphin, specchio della sua paura di dare amore e del rapporto ormai logoro con la moglie, dall'altro la fame incredibile, e non solo materiale, di Donalda. Per lei non ci sarà nessun lieto fine, perchè si ammalerà e morirà dopo una terribile agonia, durante la quale soffrirà di prolungate allucinazioni ridondanti di cibo, segno di una fame che non è solo fisiologica, ma affettiva:

Oh! Les belles framboises! Et avec ses mains elle faisait le geste de saisir des plats immenses. [...] Mon mari est ben bon... Il peut tout donner... J'ai levé trois douzaines d'œufs, à matin... Mon Séraphin me les a donnés pour m'acheter un cadeau de Noël. Quel grand cœur! [...] On a semé toutes nos patates... [...], il y a trois livres de beurre [...], j'ai bu tout le lait... je veux de la mélasse...⁶¹

Giuseppe Celano ci ricorda a questo proposito che «i sentimenti ed i legami simbolici [...] scaturiti ed evidenziati soprattutto nelle situazioni cliniche, quelli che accomunano il rifiuto del cibo o all'opposto l'eccessiva bramosia di cibo, si devono in primo luogo collegare alla semplice equivalenza simbolica cibo=amore»⁶². Dunque il rifiuto del cibo di Séraphin si ricondurrebbe alla sua paura dei sentimenti, che lo spingerebbe a scegliere di non lasciarsi coinvolgere emozionalmente da niente e nessuno; al contrario, il desiderio ardente di Donalda di amare ed essere a sua volta riamata, si manifesterebbe nella sua bramosia per il cibo, voluto a tal punto da diventare protagonista persino di sogni ed allucinazioni. Il piacere di mangiare è così completamente assente nella vicenda di *Un homme et son péché*, a differenza dei classici romanzi della terra, e le poche scene di consumo dei pasti presenti riguardano solo Séraphin. Del resto «le

⁶⁰ Claude-Henri GRIGNON, *Un homme et son péché*, cit., p. 89.

⁶¹ *Ibid.*, pp. 148-150.

⁶² Giuseppe CELANO, *I simboli della restrizione e dell'abbondanza alimentare*, in AA. VV., *Il cibo raccontato*, cit., p. 90.

plaisir de manger est associé au plaisir de connaître, de découvrir, car parler de nourriture c'est forcément parler d'aventures, d'échanges et de tolérance. Partager un repas est un acte d'amour essentiel»⁶³. Dato che il rapporto tra i due protagonisti è privo di queste caratteristiche, Séraphin decide di nutrirsi sempre in solitudine. A casa Donalda lo attende per ore presa dai morsi della fame, ma quando lui alla fine rientra e afferma sempre di aver già mangiato, la donna decide allora di rinunciare al pasto. E' evidente come i due diversi comportamenti chiariscano le differenti posizioni dei due personaggi: Séraphin teme "lo scambio" con la moglie, sia alimentare che sentimentale, dunque anche la semplice condivisione di un pasto gli appare come un pericolo e per questo la evita. Donalda, invece, non smette di confidare nella possibilità di un riavvicinamento col marito e concretizza questa speranza nell'attesa del suo ritorno per mettersi a tavola: quando si rende conto che per l'ennesima volta non potrà condividere il cibo con lui, lo rifiuta con ostinazione, perché significherebbe arrendersi all'idea che il suo matrimonio non conoscerà alcun miglioramento. Ciò che Donalda non sa, però, è che nella sua stessa casa, in soffitta, dimora la sua "rivale": il denaro. Séraphin, infatti, ha nascosto in tre sacchi pieni d'avena numerose monete d'oro, che spesso, durante la giornata, guarda e tocca, annusandone persino l'odore, quasi si trattasse proprio di una donna:

Les trois sacs d'avoine représentaient pour Séraphin le seul Dieu en trois personnes. Il plongeait sa main osseuse et froide dans le sac. Avec lenteur, avec douceur, il tâta, il palpait, il fouillait parmi les grains d'avoine, et lorsqu'il sentait enfin – ô suprêmes attouchements! – la bourse de cuir ou simplement les cordons, sa jouissance atteignait à un paroxysme que ne connut jamais la luxure la plus parfaite. [...] Plusieurs fois par jour, il se vautrait dans cette volupté⁶⁴.

Séraphin non sente il bisogno di essere amato perché è già colmo dell'amore per il denaro, e l'autrice stessa lo spiega esplicitamente:

Il n'avait pas faim. Il venait de respirer, de toucher, de manger avec délice [...] [son] argent. Il en était imprégné, saturé, gavé, il en était plein dans ses veines, dans son corps, dans toutes ses facultés. Il n'avait pas faim. Il était littéralement ivre d'or⁶⁵.

⁶³ Isabelle GIORDANO (a cura di), *Les bonnes choses de la vie: 20 récits gourmands confiés à Isabelle Giordano*, Genève, Minerva, 2004, p. 41.

⁶⁴ Claude-Henri GRIGNON, *Un homme et son péché*, cit., p. 94.

⁶⁵ *Ibid.*, pp. 118-119.

Il ridondante simbolismo legato all'universo nutrizionale che caratterizza questi ultimi romanzi della terra mostra chiaramente che il motivo del cibo comincia a nascondere elaborati ed interessanti risvolti psicologici.

4.4 Personaggi della terra “anomali”: la donna priva di vocazione culinaria; lo straniero *fin gourmet*

Abbiamo appena visto come la presenza di personaggi che intrattengono un rapporto “particolare” col cibo, non in linea con le regole e le abitudini del mondo della terra, contribuisca a mettere in evidenza il declino di questo genere romanzesco. Consideriamo ora due specifiche tipologie di personaggi che presentano una connotazione del tutto opposta rispetto a quella tipica dei tradizionali romanzi della terra: la donna della terra che ha perso la sua vocazione culinaria e lo straniero buongustaio, portatore di un nuovo modo di concepire il cibo.

La prima è incarnata in Alphonsine, la protagonista femminile dei due romanzi di Germaine Guèvremont, *Le survenant* e *Marie-Didace*. Abbiamo già spiegato precedentemente che il debole appetito della giovane donna non è conforme allo “statuto” del mito agreste, ma in più Alphonsine detesta cucinare e lo fa per dovere, contro voglia. Ciò che non sopporta è soprattutto dover assecondare i gusti del capofamiglia per i piatti saporiti:

D'avoir à préparer l'ordinaire, depuis la mort de sa belle-mère, surtout la viande que Didace voulait fortement relevée d'épices, d'ail et de gros sel, lui était tous les jours une nouvelle pénitence⁶⁶.

Una donna della terra così non si era mai incontrata nei precedenti romanzi. Alphonsine manca di gioia, è pigra e pessimista, capricciosa e permalosa e dato che non ama in particolar modo mangiare, le attività legate ai fornelli non la entusiasmano affatto: la potremmo quasi definire una “ribelle” rispetto alle sue ave. Magra come un chiodo e senza nessuna intenzione d'ingrassare, né di sfornare secondo tradizione almeno una decina di figli, Alphonsine fa infuriare suo suocero, le cui considerazioni su di lei non sono proprio benevole. Didace la

⁶⁶ Germaine GUÈVREMONT, *Le survenant*, cit., p. 47.

critica su ogni cosa, infatti, dall'aspetto estetico ai suoi comportamenti in casa; secondo la sua opinione la nuora rappresenta una vergogna per tutte le donne della sua famiglia:

Furieux, Didace se retint de crainte d'en dire trop: les femmes de la famille Beauchemin, depuis l'ancêtre Julie, puis ses tantes, puis sa mère, puis ses sœurs, sa femme ensuite jusqu'à sa fille Marie-Amanda [...], de vraies belles pièces de femmes, fortes, les épaules carrées, toujours promptes à porter le fardeau d'une franche épaulée, ne s'essoufflent jamais au défaut de la travée. Elle ont toujours tenu à honneur de donner un coup de main aux hommes quand l'ouvrage commande dans les champs. Et un enfant à faire baptiser presque à tous les ans. À présent la bru, Alphonsine, [...] se mêle de grimacer sur les corvées avec des manières de seigneuresse? Didace s'indignait: une femme qui pèse pas le poids. Et sans même un petit dans les bras, après trois années de ménage⁶⁷.

Dopo la morte della moglie di Didace, la responsabilità della casa ricade su Alphonsine. Al di là della sua inattitudine per i lavori domestici, alla giovane manca la "soavità" delle donne della terra, tanto decantata nei romanzi precedenti e di cui viene sottolineata la "mancanza":

Faible et d'un naturel craintif, Alphonsine, malgré sa bonne volonté, ne parvenait pas à donner à la maison cet accent de sécurité et de chaude joie, ce pli d'infailibilité qui fait d'une demeure l'asile unique contre le reste du monde. On eût dit que, sous la main de la bru, non seulement la maison des Beauchemin ne dégageait plus l'ancienne odeur de cèdre et de propreté, mais qu'elle perdait sa vertu chaleureuse⁶⁸.

Rispetto alle figure femminili precedenti, Alphonsine intrattiene col cibo un rapporto totalmente diverso, facilmente interpretabile come un segnale di decadenza del mito gastronomico della terra. Possiamo considerare un ulteriore elemento: il fatto, cioè, che Alphonsine si mostri talmente vanitosa che è felice di non ingrassare, seppur in avanzato stato di gravidanza. L'autrice spiega nel secondo romanzo, *Marie-Didace*, che la giovane si sforza addirittura di apparire ancora più snella, poiché percepisce l'esibizione della magrezza come «une satisfaction de vanité» (p. 93). Se si rammenta quanto, nell'ambito del mito della terra, la floridezza della donna fosse importante, ci si rende conto dell'interessante cambiamento. Inoltre, altro dettaglio rilevante, Alphonsine partorisce una bambina brutta e sottopeso: si ha l'impressione che nulla sia più lo stesso, nel mondo campestre, visto che persino le donne e i loro figli non sono

⁶⁷ *Ibid.*, p. 30.

⁶⁸ *Ibid.*, p. 29.

più, come in passato, belli, paffuti e gioiosi. Esattamente come avviene per il paesaggio e per gli alimenti, dunque, anche l'aspetto estetico e il carattere dei personaggi cambia radicalmente, perdendo la bellezza e la positività. Ricordiamo che questi ultimi romanzi della terra ricoprono un ruolo di primaria transizione, dunque tutti questi piccoli e grandi mutamenti, sia sul piano stilistico che su quello contenutistico, si rivelano di estrema importanza.

Sempre in *Le survenant* e in *Marie-Didace*, si nota la presenza di un altro personaggio anomalo per la realtà del mondo della terra: lo straniero *fin gourmet*. Colui che dà il titolo al primo romanzo è in effetti un *survenant*, ossia un uomo di passaggio, privo di fissa dimora, che vagabonda per il paese arrangiandosi a svolgere per vivere lavori saltuari di diverso tipo, e che talvolta si ferma per qualche tempo come aiutante nelle fattorie che incontra lungo il suo cammino. Per quanto riguarda *Marie-Didace*, invece, la protagonista della vicenda è Blanche, la nuova moglie di Didace, anche lei una straniera proveniente dall'Acadie (per questo soprannominata *L'Acayenne*), dal passato misterioso e dalle origini familiari poco chiare. Questi due personaggi hanno molti punti in comune: prima di tutto compaiono all'improvviso, portando scompiglio in una realtà statica e caratterizzata da regole ben precise; hanno una personalità schietta e irriverente, che ispira curiosità e diffidenza allo stesso tempo; in ultimo luogo, ma certo non in ordine d'importanza, sono portatori di un cambiamento radicale, il quale si esprime attraverso il loro amore per la buona tavola.

E' attraverso questi due personaggi particolari che Germaine Guèvremont abbatte definitivamente il "muro" che separava la realtà agreste dal resto del mondo e che, chiudendo un secolo di romanzo della terra, apre la via al genere moderno, urbano. Del resto l'irruzione sulla scena del romanzo di individui sconosciuti causa un «trauma, dal punto di vista narrativo, magari piccolo, ma d'importanza fondamentale, poiché determina una svolta, lascia una traccia indelebile sulla struttura del racconto»⁶⁹.

Nella piccola comunità di campagna in cui arriva, il Survenant è fautore di uno scompiglio vero e proprio perché insegna ai suoi abitanti a vivere per davvero, godendo delle gioie della vita e lasciandosi alle spalle ipocrisie ed eccessivi formalismi. C'è solo una cosa sinonimo di vita, per il Survenant: il piacere del palato. Buongustaio, gran bevitore ed esperto di cucina, attraverso il suo amore per la buona tavola egli farà assaggiare a tutti i componenti della famiglia Beauchemin e ai loro conoscenti il "gusto della vita". Il cibo è qui

⁶⁹ Mario LAVAGETTO, *Lavorare con piccoli indizi*, cit., p. 199.

evidentemente il simbolo stesso della gioia, della liberazione dei sensi e della voglia di vivere e ci voleva proprio uno straniero per provocare – a tutti i livelli – un cambiamento così sconvolgente, in una sorta d’incontro-scontro con la diversità. L’autrice critica così (più o meno consciamente) la “chiusura” propria del primo romanzo della terra, la cui statica concezione non ammetteva la presenza del benché minimo elemento di novità, facendo sì che per i personaggi l’unica via possibile per ampliare i loro orizzonti fosse la partenza. Con *Le survenant*, invece, si aprono porte che fino a questo momento erano rimaste chiuse: il cambiamento non si situa più all’esterno della realtà agreste, ma interviene – per mano del Survenant – direttamente dall’interno. Si tratta di una piccola rivoluzione letteraria, che ci interessa qui nella misura in cui anche il tema del cibo funge da segnale dell’introduzione di un mutamento. Vediamo che fin dal primo giorno il Survenant critica i cibi e le bevande preparati da Alphonsine; subito dopo aver assaggiato il contenuto della tazza che la donna gli ha porto, ad esempio, afferma che «c’est un bon thé», ma non è un *vero* tè:

– C’est pas encore un vrai thé de chanquier. Parlez-moi d’un thé assez fort qu’il porte la hache, sans misère!⁷⁰

Il Survenant è abituato alla vita rude dei cantieri nel bosco e ama i sapori forti, per lui le pietanze devono essere gustose e piene di vitalità, ma con Alphonsine che non ama cucinare, in casa Beauchemin è tutto il contrario. Alphonsine e il Survenant formano così una coppia chiaramente “difforme”, nel senso che l’incapacità tra i fornelli della prima emerge in contrapposizione con “l’efficienza” – e l’esperienza – culinaria del secondo. Le attitudini gastronomiche di Alphonsine sono quindi continuamente sottoposte al giudizio del nuovo arrivato e questo fatto innervosisce molto la giovane:

Nul supplice n’égalait pour elle celui de voir à chaque repas la nourriture soumise au jugement du Survenant. Ah! Jamais un mot de reproche et jamais un mot de louage, mais une manière haïssable de repousser l’assiette, comme un fils de seigneur, lui qui n’était pas même de la paroisse⁷¹.

Come si nota, l’autrice attribuisce al suo personaggio-chiave un comportamento quasi maleducato nei confronti dei piatti e delle bevande che gli vengono offerti. Tale comportamento, evidentemente atipico nel mondo della terra, si avvale di

⁷⁰ Germaine GUÈVREMONT, *Le survenant*, cit., p. 23.

⁷¹ *Ibid.*, p. 47.

silenzi, di gesti e giudizi sarcastici, talvolta sgarbati, e sottolinea la diversità del Survenant rispetto agli altri personaggi del romanzo, attribuendogli il ruolo pungente di “perturbatore”.

Tra l’altro, il fatto che proprio lui, ospite e straniero, si permetta di criticare con tanta insistenza il cibo offertogli, fa sì che sulla scena romanzesca si crei una divisione di tipo quasi concettuale. Da un lato troviamo la tradizione, simboleggiata dal modo di mangiare obbediente e statico, privo di ricerca di miglioramento, dei componenti della famiglia Beauchemin; dall’altro la novità, la modernità, la vitalità e la dinamicità, le quali si esprimono attraverso la “maleducazione”, se vogliamo chiamarla così, del Survenant, che scredita la qualità e il valore delle pietanze cucinate da Alphonsine contrapponendovi continuamente le ghiotte specialità che ha gustato in giro per il mondo:

– Je vous ai-ti parlé d’un couque que j’ai connu dans un chantier du Maine? Il avait le secret des crêpes et des galettes de sarrasin comme pas une créature est capable d’en délayer. Elles fondaient dans la bouche⁷².

Quando poi il capofamiglia racconta al Survenant del fallito tentativo di Alphonsine di cucinare una zuppa di pernice, questi inorridisce e spiega qual è il modo giusto per prepararla:

– De la soupe à la perdrix! Là vous avez commis un vrai péché, la petite mère, de gaspiller du bon manger de même! La perdrix, on la mange aux choux avec des épices et des graines de Manille, mais jamais en soupe. Ou encore, comme je l’ai mangée en Abitibi. Le couque prenait une perdrix toute ronde, moins les plumats. Il la couvrait de glaise et la mettait à cuire de même dans les cendres vives, sous terre. Quand elle est à point, il se forme tout autour une croûte qu’on casse pour prendre juste la belle chair ferme⁷³.

I passaggi qui considerati presentano due elementi in comune: la provenienza lontana delle ricette di cui parla il Survenant e l’importanza fondamentale che egli accorda al sapore dei piatti. Per quanto riguarda la prima, sembra quasi che la scrittrice, tramite il diverso modo di cucinare praticato in luoghi esterni al mondo agreste, voglia stimolare la curiosità dei personaggi – e attraverso la loro quella del lettore – e introdurre nello statico contesto rurale la novità di una realtà diversa e per questo invitante e ravvivante. Quanto alla passione del Survenant per la buona tavola, essa testimonia, ancora una volta, il divario esistente tra la

⁷² *Ibid.*, pp. 47-48.

⁷³ *Ibid.*, p. 48.

concezione di vita dei Beauchemin e del “perturbatore” che si è introdotto nel loro mondo: per i primi nutrirsi significa semplicemente sostentarsi e quindi, non essendo per loro quello nutritivo un atto da cui trarre piacere, non ha importanza che le pietanze siano esteticamente attraenti; per il Survenant, al contrario, il cibo che si porta in tavola rispecchia la gioia di vivere, dunque aspetto e gusto dei cibi stessi risultano essenziali. Forse è proprio per questo motivo che Alphonsine finge di rimanere indifferente al racconto del Survenant, ma in realtà è affascinata dalle parole voluttuose e ingorde con cui il giovane parla di cibo. I racconti alimentari del Survenant nascondono tutto un mondo sconosciuto e affascinante che stuzzica Alphonsine; lui se ne accorge e allora critica il sapore del bollito che la donna ha appena servito:

Phonsine se retint de frissonner. Indifférente en apparence, la figure fermée, elle écoutait le récit [...]. Croyant la faire sourire, le Survenant, après avoir mangé trois fois de viande, repoussa son assiette et demanda à la ronde: – Vous trouvez pas que que le bouilli a gout de suif?⁷⁴

Dal punto di vista psicologico, il commento del Survenant è davvero efficace poiché, seppur in maniera giocosa e ironica, spinge nuovamente Alphonsine a pensare alla rilevanza del gusto delle pietanze. Dapprima infastidita e in seguito sempre più incuriosita dai discorsi gastronomici dello straniero, Alphonsine cambierà poco a poco il suo atteggiamento svogliato nei confronti della cucina. E vediamo che il Survenant gongolerà nel vederla mettere in pratica alcune delle astuzie culinarie di cui le ha parlato:

À l’heure du souper, le Survenant, sans même lever la vue, vit Alphonsine ajouter à la dérobée deux ou trois œufs à la pâte à crêpe afin de la rendre plus légère⁷⁵.

Il Survenant non insegna a cucinare solo ad Alphonsine: quando arriva Marie-Amanda, la figlia di Didace, per le feste natalizie, le mostra come si prepara il pane «sans lice» (p. 88). Con l’arrivo del Survenant, insomma, tutto cambia, non solo nella casa dei Beauchemin, ma nell’intera comunità del villaggio. All’inizio diffidenti, ma poi entusiasti del modo di essere del nuovo arrivato, schietto e trasgressivo, i vicini vanno sempre più spesso in visita alla casa di Didace. La cucina si riempie, così, di gente, di buon cibo, di luce, di calore e di risate. E’ per questo che il capofamiglia, che dalla morte della moglie

⁷⁴ *Ibid.*, p. 49.

⁷⁵ *Ibid.*, p. 50.

cercava di rimanere in casa il meno possibile perché sopraffatto dalla tristezza, ora non evita più le serate casalinghe:

Didace ne cherchait plus à s'éloigner de la maison. Tous les soirs, depuis l'arrivée de Venant, la cuisine s'emplissait⁷⁶.

Il Survenant insegna qualcosa ad ognuna delle persone che incontra: a Didace, ad esempio, mostra come riprendere in mano le redini della sua vita e come ritrovare il vigore dei suoi trent'anni; questi subisce una vera metamorfosi: «il en vient même à s'assimiler au Survenant, au point d'emprunter ses gestes et ses expressions, de penser comme lui»⁷⁷. Senza contare che tutte le donne s'innamorano del Survenant, affascinate dalla sua gioia di vivere e dal suo modo di mangiare e di bere con voluttà, «lentement [...], amoureusement [...], avidement» (p. 111), gustando ogni boccone delle pietanze e ogni goccia di vino. In particolare Angéline nutre sentimenti profondi per lui, ma il Survenant, sebbene le regali continuamente dei dolci, non si sbilancia mai. Angéline non è la donna adatta a lui, del resto, perché è troppo legata al mondo della terra e il suo unico desiderio è sposarsi e formare una famiglia restando sul luogo. Il Survenant, invece, vuole continuare a girare il mondo e non ha intenzione di fermarsi per sempre al paese. Ogni tanto va al vicino villaggio e dà sfogo ai suoi vizi – l'alcool e le donne – perché non è in grado di condurre una vita giudiziosa. Le sue idee in merito ai piaceri della vita, compresa la sessualità, sono molto liberali, quasi trasgressive per l'epoca, e quando Angéline lo vede intrattenersi, senza nascondersi, con una donna dalla pessima reputazione, si sente molto confusa:

Angéline ne comprenait plus rien. Ce qu'elle avait toujours cru une honte, une servitude, une pauvreté du corps, le Survenant en parlait comme d'une richesse⁷⁸.

In poco più di un anno di permanenza, così, il Survenant, senza un disegno preciso, ha portato lo scompiglio generale nel villaggio:

En un peu plus d'une année seulement, à cause de lui, tout change au Chenal-du-Moine; le rythme de l'existence se transforme et personne n'aura traversé intact la période du séjour de Venant: Angéline, Amable, Phonsine, le père Didace...⁷⁹

⁷⁶ *Ibid.*, p. 53.

⁷⁷ Réjean ROBIDOUX, André RENAUD, *Le roman canadien-français du vingtième siècle*, cit., p. 56.

⁷⁸ Germaine GUÈVREMONT, *Le survenant*, cit., p. 170.

⁷⁹ Réjean ROBIDOUX, André RENAUD, *Le roman canadien-français du vingtième siècle*, cit., p. 55.

E' chiaro che la presenza di questo straniero dal comportamento "libertino", privo di regole in ogni campo, da quello alimentare a quello sessuale, sconvolge completamente tutti gli schemi che fino al momento del suo arrivo vigevano nella piccola comunità campagnola. Gli uomini e le donne della terra si trovano quindi a dover scegliere se restare ligi alle loro abitudini e ai valori in cui hanno sempre creduto, oppure aprirsi completamente alla novità e al mondo esterno. Ma quella che si concretizzerà sarà la prima ipotesi: pian piano la situazione diventa pesante per il Survenant, che comincia a desiderare di partire. Si ha quasi l'impressione che "si arrenda": dato che non riesce ad imporre una nuova vita all'interno della realtà agreste come vorrebbe, allora decide di andarsene, di trasferire altrove il vento di cambiamento di cui è portatore. Ciò che il Survenant non concepisce e in particolare non sopporta dei componenti della famiglia Beauchemin, è il loro attaccamento ai beni materiali. Quando un giorno si azzarda a bere nella tazza di Alphonsine, ad esempio, la donna comincia a strepitare come una pazza. Allora il Survenant gliela rende quasi con stizza:

– Pour ben faire, faudrait toucher à rien dans cette maison icitte: le père a son fauteuil, le garçon sa berçante, et v'là que la petite mère a sa tasse...⁸⁰

Il motivo di questa tazza, che ritorna spesso nel romanzo, ben rappresenta simbolicamente il senso di chiusura del mondo della terra. Bere alla stessa tazza è un gesto d'intimità e Alphonsine non può permettere allo sconosciuto, che non fa parte della realtà agreste e che non ha mai tentato di assimilarsi ad essa, di osare toccarla. L'irrequietezza del Survenant e il "legame" irrinunciabile di Alphonsine con la sua tazza, in contrasto tra loro, contribuiscono a qualificare caratterialmente i due personaggi:

L'instinct du départ, la route, l'espace, ont modelé la figure intrépide du Survenant et le mystère de son nomadisme qui fascine les sédentaires, jamais sortis du vase clos qu'est le Chenal-du-Moine. De même, la tasse de Phonsine, en vertu de la possession jalouse dont elle est l'objet et de la valeur sentimentale qui lui est attachée, cristallise en réalité les signes de névrose de sa propriétaire; cette affaire de la tasse est sans doute la trouvaille la plus heureuse du roman⁸¹.

⁸⁰ Germaine GUÈVREMONT, *Le survenant*, cit., p. 37.

⁸¹ Réjean ROBIDOUX, André RENAUD, *Le roman canadien-français du vingtième siècle*, cit., p. 54.

Dal punto di vista narrativo, è la creazione del «personnage-titre» che permette alla scrittrice di «mieux pénétrer les secrets d'un milieu et l'âme même d'une collectivité»⁸²:

L'aventure romanesque se déroule et s'intensifie à mesure que s'impose le nouvel arrivé. Le lecteur n'apprend à connaître les personnages secondaires que lorsqu'ils prennent eux-mêmes conscience de la présence étrangère auprès d'eux⁸³.

Poi, così com'è arrivato, improvvisamente il Survenant sparisce e dopo il suo passaggio nulla sarà più lo stesso, com'è chiaro nel seguito del romanzo, costituito da *Marie-Didace*. Il testo comincia con l'immagine di Alphonsine che si rallegra della partenza definitiva dell'intruso con la mania della cucina: niente più grandi pasti da preparare, niente più odori stomachevoli, né sciami di persone riunite in cucina la sera. Ma in realtà le sue parole appaiono incrinare da un forte rammarico:

Ah! Oui, le Survenant était parti. Il avait quitté le Chenal du Moine. Plus de gros repas à préparer pour les hommes, au petit jour [...]. Soucieux, le Père Didace Beauchemin n'accomplissait plus que les travaux urgents. Le matin, il se contentait de manger les restes de la veille, souvent froids, ou encore du pain et du lait, avec du sucre du pays. Jamais il ne se plaignait de la nourriture. Mais d'être seule à la savourer, Phonsine voyait sa joie perdre, de jour en jour, les couleurs du premier éclat, elle la voyait se faner, comme une plante à l'abandon. Sans qu'elle se l'avouât, la maison lui paraissait grande et les prévenances du Survenant lui manquaient⁸⁴.

Il Survenant ha dunque lasciato un grande vuoto dietro di sé, si è portato via, insieme al gusto saporito del buon cibo, anche il “gusto” della vita. Vediamo che l'energia e la gioia di Didace sono sparite, tanto che anche il suo appetito è diminuito e al mattino si accontenta di mangiare i resti freddi del giorno precedente. Quando la moglie dell'uomo era ancora viva, invece, non gli faceva mai mancare dei pasti caldi e sostanziosi, come ricorda Didace stesso:

Soudain le temps où sa femme vivait repassa devant ses yeux. [...] À la maison, quel repas l'attendait! Des grillades de lard doré, des œufs en quantité comme il les aimait, avec du thé fort, brûlant. Rien de tiède⁸⁵.

⁸² *Ibid.*, p. 56.

⁸³ *Ibid.*

⁸⁴ Germaine GUÈVREMONT, *Marie-Didace*, cit., p. 10.

⁸⁵ Germaine GUÈVREMONT, *Le survenant*, cit., p. 197.

I due aggettivi *froid* e *tiède* si possono riferire anche all'ambito della sfera sentimentale: quando infatti la moglie di Didace era viva il cibo era “caldo”⁸⁶, mai “tiepido”, e quindi la casa era piena di amore. Al contrario, adesso che il Survenant se ne è andato il cibo è “freddo” e sono venuti meno la passione per la vita e i buoni sentimenti.

Ben presto, però, nel romanzo arriva un altro *fin gourmet*: stavolta si tratta di una donna, Blanche, la nuova moglie di Didace. Quest'ultimo, infatti, quasi per supplire alla mancanza del Survenant, sposa una donna “diversa”, di cui lui gli aveva parlato più volte: Blanche ha già un matrimonio alle spalle, ha viaggiato molto, è schietta, indipendente e volitiva. La donna appare all'improvviso e anche la sua figura sarà accompagnata dalla presenza di cibo gustoso e succulento. Un giorno, infatti, Alphonsine si sveglia all'improvviso perché la stanza è invasa da un intenso odore di frittura. E' curioso che il suo primo pensiero vada al Survenant, poiché teme – o spera – che il giovane straniero sia tornato:

Il faisait grand jour quand Phonsine s'éveilla. Un chien jappait près de la maison. D'abord, elle pensa qu'elle rêvait. Mais une odeur de fraîche friture et de crêpes au lard, une odeur chaude s'insinuait par les fentes de la porte de chambre⁸⁷.

Quando raggiunge la cucina, invece, trova una donna sconosciuta ai fornelli. Ancora una volta l'elemento di novità, più o meno perturbante, del romanzo è introdotto tramite il cibo. Blanche si comporta come se fosse la padrona di casa e infatti, stupita che nessuno si sia alzato per accendere il fuoco, l'ha fatto lei stessa e ha preparato la colazione:

– On gèle pas dans la cambuse, dit-elle. J'ai allumé: une attisée ça tempère la maison. Pendant que le poêle prenait, j'en ai profité pour délayer des crêpes. Je vous dis, le père Didace en mangeait une ventrée. Il s'est régalé, mon vieux⁸⁸.

Alphonsine non può credere a quello che vede e si stropiccia gli occhi più volte, come se si trattasse di un brutto sogno. Sembra quasi che dalla sera alla mattina tutto sia cambiato, come la cucina che è perfettamente in ordine:

⁸⁶ Anche Blanche, la moglie di Didace, la nuova straniera del romanzo *Marie-Didace*, non sopporta il cibo e le bevande fredde. A p. 20, ad esempio, intima ad Alphonsine, Amable e Didace di bere il loro tè «avant qu'il refroidisse!».

⁸⁷ *Ibid.*, p. 14.

⁸⁸ *Ibid.*, p. 16.

Déjà l'ordre en était changé: les assiettes empilées avec les soucoupes à un bout, à l'autre bout les tasses, en laissant un bon espace au milieu. Rien ne traînait dans la cuisine⁸⁹.

Inoltre, «sur le poêle, de l'eau bou[t], débord[e]» (p. 15): quest'acqua che bolle traboccando sembra l'immagine della rabbia della giovane che aumenta sempre più. Quando Alphonsine si accorge che Blanche, la straniera, sta bevendo nella sua famosa tazza, infatti, non riesce più a contenersi e la tratta in malo modo. Blanche, però, non si scompone più di tanto, mentre Alphonsine fissa quasi maniacalmente la sua tazza per controllare che la straniera non l'abbia rovinata:

Phonsine courut à sa tasse. Elle, qui y faisait fondre le sucre à petits coups appliqués doucement, sans jamais en heurter les bords, craignait que l'Acayenne ne l'eût fêlée. Pour mieux l'examiner, elle alla près de la fenêtre la mirer à la lumière du jour⁹⁰.

Come si può immaginare, tra le due donne s'instaurerà un rapporto estremamente conflittuale, finalizzato al raggiungimento della posizione di maggior prestigio nella casa. E sarà proprio il loro comportamento culinario a riflettere le diverse personalità delle due eroine: Alphonsine è pigra e invidiosa, non ha mai amato cucinare e se il suo odio per il cibo si era un po' affievolito grazie agli insegnamenti del Survenant, ora si rifiuta di mangiare, divorata dal risentimento e dalla rabbia, e, benché sia in stato interessante, dimagrisce a vista d'occhio; Blanche, invece, è grassa e florida, schietta, disponibile e generosa, trascorre ore ai fornelli preparando piatti succulenti, facendo imbestialire sempre più la rivale. Tra le due ci sarà una vera lotta "all'ultima pietanza", che si concluderà con l'abbandono della fattoria da parte di Alphonsine, rimasta vedova e con una bambina da crescere. In particolare ciò che Alphonsine non sopporta di Blanche è la sua golosità: persino quando utilizza la sua tazza, cosa che già la irrita di per sé, «elle racl[e] le fond, à grands coups circulaires» (p. 15). Anche la scena del primo pasto che le due donne consumano insieme è indicativa, poiché Alphonsine finge di avere molto appetito e fa per prendere la sua parte preferita del pezzo di carne, ma Blanche la precede:

Au lieu de se servir, comme les autres, elle tendit son assiette en se faisant prier. – Juste

⁸⁹ *Ibid.*

⁹⁰ *Ibid.*, p. 20.

une lchette de maigre, près de l'os. Du bout de la fourchette, elle indiqua la plus tendre partie du rôti de porc, sans gras et sans ail, que Phonsine se réservait toujours⁹¹.

Blanche farà di tutto perché il mondo della terra si adatti a lei e al suo cibo, che potremmo definire “un cibo di vita”, in quanto portatore di apertura mentale e cambiamento. La donna comincia a cucinare in quantità industriale per tutto il vicinato e a riempire la casa con odori forti, che danno la nausea ad Alphonsine. Nessuna delle due vuole cedere e ad ogni pasto entrambe cercano di accaparrarsi la famosa tazza (cfr. p. 26), che sembra essere un trofeo, una sorta di simbolo di conquista del territorio e dell'intimità con esso. Nonostante Alphonsine cerchi in tutti i modi di sminuirla agli occhi di tutti, Blanche non si dà mai per vinta e riesce persino a convincere un gruppo di diffidenti agricoltori ad assaggiare una ricetta di sua invenzione, «un six-pâtes, avec trois, quatre sortes de viande, puis un beau rang de pâte entre» (p. 61). Tutti storcono il naso e si mostrano riluttanti, Didace afferma persino che alla sua età non ha nessuna intenzione di cominciare a mangiare piatti che non conosce. Lei, però, è pronta a rassicurarlo:

– Si c'est bon? Rien qu'à en parler, l'estomac me gargouille de faim⁹².

Blanche si serve del cibo anche per esprimere agli altri le sue idee “rivoluzionarie” e in un certo senso per farle “digerire”. Vediamo che mentre cucina gustose frittelle, ne approfitta per spiegare alle donne che l'aiutano che secondo lei non è bene nascondersi dietro alle convenzioni, rifiutando di vedere la realtà delle cose. L'“intrusa” nel mondo della terra, quindi, non cerca solo di diffondere il gusto per il buon cibo, ma anche per la gioia di una vita vissuta senza ombre e sensi di colpa dettati da una tradizione ancestrale che non permette un'evoluzione dei costumi comportamentali:

– Vous, comme les autres. Vous avez peur d'entendre la vérité. Quand on veut vous la dire, vous vous sauvez.

La mère Salvail, qui se levait pour partir, se rassit à côté du poêle, près du plat qu'Angéline remplissait de beignes. – Ou ben vous vous bouchez les oreilles, comme vous fermez les contrevents de vos maisons, l'été, pour empêcher le soleil d'entrer.

Pendant que les femmes étaient intentionnées à écouter l'Acayenne, la mère Salvail glissa furtivement un beigne entre ses deux tabliers⁹³.

⁹¹ *Ibid.*, p. 24.

⁹² *Ibid.*, p. 61.

⁹³ *Ibid.*, p. 75.

Si osservi che la mère Salvail ruba una frittella ed è fiera del fatto che l'Acayenne non la veda. In realtà, distratta dalla bontà del cibo, è la mère Salvail che non “vede” l'opera di convincimento – e cambiamento – messa in moto dall'Acayenne.

La fine del romanzo, però, è inaspettata. Infatti Blanche non vince come ci si aspetterebbe: il mondo della terra non l'accetterà mai completamente, come non accetterà il cambiamento, per andare invece verso la propria distruzione. La stessa intrusa si ammalerà e sarà proprio Alphonsine, prendendosi quasi una rivincita personale, a causarne la morte tramite il cibo: il medico raccomanda ad Alphonsine di non fare mangiare Blanche, «une grosse mangeuse» (p. 185) che non sa trattenersi. Alphonsine, invece, presa da un attacco di violento rancore, per la prima volta nella sua vita si mette a cucinare con gioia:

Elle mit le ragoût à chauffer. Bientôt un fumet de porc épicé et de farine grillée se répandit dans la cuisine. Elle trempa une miche de pain dans la sauce et la servit à Marie-Didace. L'Acayenne prit la louche et se tira du ragoût qu'elle mangea jusqu'au fond de l'assiette. Phonsine la laissa faire sans prononcer une parole. – Après, si elle souffre, se dit-elle, elle l'aura bien voulu⁹⁴.

Questa cattiveria di Alphonsine scatena il caos totale: Blanche muore nel sonno durante la notte e Alphonsine, che viene accusata di averla uccisa, impazzisce. Dato che Alphonsine non è più in grado di occuparsi della figlia, Angéline prende con sé la bambina. E' la vera e propria fine dell'idillio campestre e in una delle scene conclusive troviamo Alphonsine seduta sul letto, lo sguardo perso nel vuoto, che tiene stretta contro il petto, quasi fosse una persona, la sua tazza, simbolo di un mondo chiuso, andato perduto per sempre (cfr. p. 193).

Le anomalie – estetiche, caratteriali, ideologiche – che si riscontrano nei protagonisti degli ultimi romanzi della terra testimoniano perfettamente lo sgretolamento del genere.

I testi analizzati in questo capitolo, seppur ancora appartenenti alla tipologia della terra, presentano delle notevoli particolarità stilistiche e contenutistiche, le

⁹⁴ *Ibid.*, p. 187.

quali sanciscono il distacco del romanzo dal filone tradizionalista. Tali particolarità riguardano diversi ambiti, tra i quali anche quello culinario di cui ci occupiamo: gli esempi considerati mostrano chiaramente la trasformazione progressiva del motivo del cibo, che ora gli scrittori trattano in modo più articolato e profondo che non all'inizio, facendo di esso un elemento utile e significativo per mostrare i risvolti nascosti della realtà in mutazione in cui vivono i personaggi e per lumeggiare il loro mondo interiore. Lo stile del romanzo delle origini ha subito a questo punto delle consistenti modifiche e l'evidente irruzione della sfera psicologica e simbolica nel contesto gastro-alimentare si accentuerà maggiormente, diventando ancora più esplicita e pregnante, nel romanzo moderno-contemporaneo.

Seconda parte

I comportamenti alimentari, specchio di conflitti psicologici e rapporti interpersonali nel romanzo moderno-contemporaneo (1945-2004)

*La nourriture nous informe et nous révèle de
façon encore plus certaine que ne le font nos
maisons, notre mobilier ou nos ustensiles*

Margaret Visser 1988

Quadro degli eventi storici e delle tendenze letterarie

Gli anni della rivoluzione politica e letteraria

1. Dal 1944 al 1959: il ventennio della *grande noirceur*

Il Canada uscì dal secondo Conflitto mondiale rafforzato dal punto di vista economico, grazie soprattutto all'espansione dell'industria bellica; la Grande Depressione che aveva caratterizzato la fine degli anni Trenta sfociò così in una piena occupazione¹:

Soutenue par une explosion du pouvoir d'achat, la reconversion industrielle repousse au loin toute nouvelle menace de dépression. Après une brève hésitation en 1945-1946, la production industrielle bat rapidement les records établis pendant la guerre. Les anciens combattants réhabilités et les travailleurs des usines de munitions ont un nouvel emploi. Bénéficiant des revenus assurés, les Canadiens réclament les logements, les automobiles, les meubles et les appareils ménagers qu'ils n'ont pu s'offrir [...] pendant une bonne quinzaine d'années².

Il Canada del dopoguerra era un paese completamente trasformato, che godeva di un'economia ormai stabile e di ottime promesse per la creazione di nuovi posti di lavoro. Il settore industriale e quello dei servizi ebbero uno sviluppo considerevole, favorito anche dalla presenza di una manodopera numerosa e pronta a specializzarsi. Questo contribuì al rilancio delle finanze dello Stato, che tra il 1945 e il 1949 si fece carico della costruzione di ben 270.000 abitazioni. Insomma, in circa tre anni, grazie soprattutto all'operato efficace di C. D. Howe, ministro per la Ricostruzione, la vita economica canadese fu riorganizzata³. Dopo il 1945 si assistette anche ad un vero e proprio *baby boom*, per cui, se fino al 1947 i bambini che raggiungevano l'età scolare erano un quarto di milione, dopo

¹ Cfr. Luca CODIGNOLA, Luigi BRUTI LIBERATI, *Storia del Canada: dalle origini ai nostri giorni*, cit., p. 531.

² Craig BROWN (sous la direction de), *Histoire générale du Canada*, cit., p. 571.

³ Cfr. Jacques LACOURSIÈRE, Jean PROVENCHER, Denis VAUGEOIS, *Canada-Québec. Synthèse historique: 1534-2000*, cit., p. 446.

tale data raddoppiarono nettamente⁴. Per quanto riguarda la politica estera, questa conobbe un nuovo dinamismo, mentre nel 1947 il *Canadian Citizenship* stabilì che i Canadesi non erano più sudditi britannici⁵.

Non tutte le province canadesi, però, poterono beneficiare allo stesso modo di questo straordinario avanzamento economico e sociale. Nel Canada francese, ad esempio, la rielezione nel 1944 del conservatore Maurice Duplessis – che era già stato al governo dal 1936 al 1939 –, frenò in parte la fase di intenso sviluppo che aveva coinvolto il paese nella sua totalità. Le idee di Duplessis, arretrate e nazionaliste, non giovarono affatto alla provincia franco-canadese, che rimase indietro, rispetto alle altre, nel processo di modernizzazione in campo economico, giuridico, scolastico, sociale etc. Duplessis, infatti, riteneva che le riforme fossero dannose e che solo preservando la tradizione si potesse assicurare al paese un solido futuro, che egli identificava anche col mantenimento nelle mani della Chiesa cattolica del controllo dell'educazione, della sanità e dei servizi sociali⁶. E' per tutti questi motivi che il ventennio durante il quale Maurice Duplessis rimase al potere (morì nel 1959, mentre era ancora in carica) venne tacciato di “oscurantismo”:

Le conservatisme de Duplessis, son refus de «l'État responsable», mis en place par le gouvernement canadien à partir de 1945, sont tels que ses années de règne ont été baptisées “la grande noirceur”⁷.

2. Dal 1960 al 2000: la *Révolution tranquille*, la rinascita dopo il buio

E' certo che la morte di Maurice Duplessis segnò la fine di un'epoca. Già durante gli anni del suo governo, però, nei circoli intellettuali franco-canadesi serpeggiava un «vivace dibattito sullo stato della società e della cultura franco-canadese»⁸. Ciò che si metteva in discussione era soprattutto la visione di un

⁴ Cfr. Craig BROWN (sous la direction de), *Histoire générale du Canada*, cit., p. 582.

⁵ Cfr., Luca CODIGNOLA, Luigi BRUTI LIBERATI, *Storia del Canada: dalle origini ai nostri giorni*, cit., p. 536.

⁶ Cfr. Claude CASSISTA, Roger CHAMBERLAND, Robert LÉVESQUE, Heinz WEINMANN (sous la direction de), *Littérature québécoise, des origines à nos jours, textes et méthode*, Québec, Hurtubise, 1996, p. 136.

⁷ *Ibid.*

⁸ Luca CODIGNOLA, Luigi BRUTI LIBERATI, *Storia del Canada: dalle origini ai nostri giorni*, cit., p. 674.

Québec rurale, che appariva ormai come un retaggio del passato. Tale dibattito, sostenuto da un gruppo di storici dell'Università di Montréal, tra i quali il più noto era Guy Frégault, si trasformò in una vera e propria questione politica quando, nel 1950, i giovani intellettuali Pierre Eliot Trudeau e Gérard Pelletier, fondarono la rivista liberale – e per questo duramente criticata – “Cité libre”⁹. L'intero mondo artistico e culturale era in “rivolta” e l'esempio più significativo fu rappresentato dal manifesto *Réfus global*, ideato dal pittore Paul-Émile Borduas e firmato da una quindicina di intellettuali e artisti¹⁰. Tale manifesto chiedeva la liberazione dell'arte e dell'immaginazione da tutte le convenzioni sociali, lanciando una critica fortissima contro la società dell'epoca. Dunque la morte di Duplessis e la fine del suo governo rappresentarono solo la “spinta” finale per l'avvio di quella che venne definita “Rivoluzione tranquilla”, i cui germogli erano spuntati già da tempo.

Con il termine “Rivoluzione tranquilla” s'intende un periodo di sei anni, dal 1960 al 1966, caratterizzato da riforme di tale importanza da essere in grado di trasformare completamente le istituzioni della provincia franco-canadese¹¹. Il successivo governo del liberale Jean Lesage, infatti, operò una profonda laicizzazione del Canada francofono, realizzando una riforma scolastica moderna e funzionale, creando un settore pubblico forte e dinamico, favorendo i rapporti con gli Stati Uniti, stimolando e aumentando la partecipazione dei Franco-Canadesi alla gestione dell'economia¹².

Gli anni Sessanta furono anche segnati dalle vaste rivendicazioni del popolo, che rifiutò fermamente di essere chiamato franco-canadese e avanzò la pretesa che fosse introdotto in ogni campo il nuovo termine *québécois*, volto a riconoscere – e difendere – la “diversità”, culturale e linguistica, dei Francofoni rispetto agli Anglofoni delle altre province canadesi¹³. Fu in particolar modo René Lévesque, a capo del nascente *Parti Québécois*, a lottare per il riconoscimento dell'autonomia della cultura francofona in Canada: egli riuscì, nel 1976, a far promulgare la *Loi 101*, o *Carte de la Langue Française*, che

⁹ Cfr. *Ibid.*

¹⁰ Cfr. Claude CASSISTA, Roger CHAMBERLAND, Robert LÉVESQUE, Heinz WEINMANN (sous la direction de), *Littérature québécoise, des origines à nos jours, textes et méthode*, cit., p. 137.

¹¹ Cfr. Luca CODIGNOLA, Luigi BRUTI LIBERATI, *Storia del Canada: dalle origini ai nostri giorni*, cit., p. 562.

¹² *Ibid.*, pp. 676-678.

¹³ Craig BROWN (sous la direction de), *Histoire générale du Canada*, cit., pp. 665-660.

proclamò il francese unica lingua ufficiale del Québec, ivi compresi il settore pubblico e quello professionale¹⁴.

Un'altra data importante per l'evoluzione del paese è il 20 maggio 1980, quando avvenne il primo referendum sulla sovranità del Québec, sebbene l'esito sia stato negativo. Lévesque continuò infatti a battersi con vigore per l'indipendenza del Québec e la sua morte, nel 1987, segnò la fine di un'epoca di grande importanza. Ma nonostante la scomparsa del suo leader, il Québec non smise di lottare per raggiungere l'autonomia politica. L'ultimo referendum, del 1995, diede ancora una volta esito negativo, ma vide una percentuale molto più alta che non nel primo di voti favorevoli, elemento, questo, indicativo di un cambiamento rilevante nell'ambito dell'opinione collettiva, grazie al quale l'attività di tutti quei movimenti che mirano ad ottenere l'indipendenza resta fervida ancora oggi.

3. Un nuovo clima culturale e letterario

Gli anni che seguirono la seconda Guerra mondiale furono particolarmente densi di novità dal punto di vista culturale ed artistico: il conflitto, infatti, aveva in un certo senso favorito la libera circolazione di opere ed idee¹⁵. La pittura, la scultura, la letteratura, il teatro e il cinema non avevano mai conosciuto in precedenza un simile dinamismo:

Cette effervescence culturelle est placée sous le sceau de l'avant-garde et de la modernité. Tous les grands courants artistiques ou littéraires, qu'ils soient américains ou européens, alimentent alors les pratiques canadiennes-françaises. Ainsi se met en place un système parallèle où circulent librement de nouveaux langages qui heurtent de plein fouet le conservatisme des élites politiques et cléricales¹⁶.

Il settore editoriale fu coinvolto in un considerevole rinnovamento, che incoraggiò finalmente la pubblicazione di una letteratura moderna, al passo con i tempi; inoltre videro la luce numerose riviste, sede di accesi dibattiti, tra le quali la più importante fu "Cité libre".

¹⁴ Cfr. Claude CASSISTA, Roger CHAMBERLAND, Robert LÉVESQUE, Heinz WEINMANN (sous la direction de), *Littérature québécoise, des origines à nos jours, textes et méthode*, cit., p. 240.

¹⁵ *Ibid.*, p. 137.

¹⁶ *Ibid.*

Questo clima di rinnovato fervore culturale determinò una vera e propria impennata nella produzione romanzesca: dal 1939 al 1944, infatti, il numero dei titoli pubblicati passò da 269 a 516¹⁷. E non solo i romanzieri scrivevano di più e trovavano un terreno più fertile per la pubblicazione, ma le loro opere erano anche “diverse” poiché, a partire dal 1945, tutti quei cambiamenti politici e sociali che a poco a poco – già a iniziare dagli anni Venti – avevano trasformato la realtà del Québec e dell’intero Canada, irrupero con grande decisione dal punto di vista tematico sulla statica scena romanzesca. Quel laccio che legava gli scrittori alla profonda influenza della Chiesa cattolica e che fino alla prima metà del XX secolo non aveva permesso loro di esprimersi liberamente, era ormai reciso e le prime avvisaglie di realismo che abbiamo visto affacciarsi negli ultimi romanzi appartenenti al genere della terra, raggiungono ora la piena maturità:

La mise en place de nouvelles maisons d’édition et l’organisation d’un réseau de diffusion favorisent la transformation des formes romanesques. Elles s’affranchissent progressivement des impératifs idéologiques d’un milieu littéraire réfractaire à la publication d’œuvres qui ne reprennent pas le réalisme forcené, les thèmes, les formes, et le système des valeurs qui ont prévalu dans un Québec conservateur. Mais les forces vives d’une nouvelle génération d’écrivains ont facilité l’accession du genre romanesque à la modernité¹⁸.

Il Canada francese è ormai un paese nuovo, libero e moderno, e con esso anche la sua letteratura, come vedremo, è pronta ad uscire finalmente dal “bozzolo”.

4. Le novità del romanzo moderno-contemporaneo

Dato che la nostra analisi tematica sul cibo non necessita di una precisa divisione di generi, orientata com’è sull’asse cronologico, abbiamo deciso di prendere in considerazione il romanzo moderno-contemporaneo¹⁹ nel suo

¹⁷ Gérard TOUGAS, *La littérature canadienne-française*, cit., p. 155.

¹⁸ Claude CASSISTA, Roger CHAMBERLAND, Robert LÉVESQUE, Heinz WEINMANN (sous la direction de), *Littérature québécoise, des origines à nos jours, textes et méthode*, cit., p. 174.

¹⁹ Utilizziamo il termine moderno-contemporaneo per designare il romanzo franco-canadese – e quebecchese – che va dalla fine di quello delle origini (storico e della terra) ad oggi, il quale conosce un’evoluzione progressiva e continua, fatta di numerosi elementi di novità. Il periodo da noi studiato è dunque quello compreso tra il Secondo dopoguerra e i giorni nostri (all’interno di questa macro-sezione si può individuare forse il romanzo contemporaneo in quell’arco di tempo che va dagli anni Sessanta all’epoca attuale, o, in un’ottica che si sposta progressivamente, negli ultimi dieci, venti anni; le storie letterarie, tuttavia, non forniscono chiare delimitazioni in merito).

insieme, per rilevarne i tratti salienti, in modo da poter contestualizzare il nostro specifico lavoro di questa seconda parte.

Il primo elemento di novità che si nota nella tipologia di romanzo che s'impone in Québec nella seconda metà del XX secolo, è senza dubbio la presenza di uno scenario che diventa principalmente urbano. Dal 1945 in poi lo scenario agreste è quindi ormai archiviato, sostituito dall'ambiente cittadino. Del resto se già nel 1941 ben il 63% della popolazione vive in contesto urbano, è naturale che la città s'imponga pian piano anche nel romanzo, diventando «un protagoniste vivant»²⁰. E' Gabrielle Roy ad inaugurare l'affresco sociale legato alla città con un romanzo davvero innovativo per l'epoca, *Bonheur d'occasion* (1945), dove si trova la prima generazione di «paysans urbanisés»²¹ che comincia a dare importanza a nuovi «valori», come il denaro, l'affermazione professionale, l'apertura mentale, la volontà di conoscere ed uscire dal proprio guscio etc²². In seguito anche altri autori descriveranno le condizioni di vita del proletariato in città e la configurazione del nuovo tessuto cittadino, caratterizzato da marcate differenze di classe e crescenti tensioni politiche e sindacali. L'inserimento dei personaggi nel contesto urbano, «lieu de réussite, des plaisirs, de frustration»²³, è senza dubbio da leggersi come un segnale e uno specchio dell'evoluzione della società e dell'apertura al cambiamento.

Oltre allo scenario urbano, c'è un altro elemento che risulta onnipresente nel romanzo moderno-contemporaneo: l'analisi psicologica. I personaggi acquistano quello spessore e quella specificità che mancava loro nelle opere precedenti la seconda metà del XX secolo: i tratti del carattere, delle dinamiche familiari e dei rapporti interpersonali sono colti con costanza ed efficacia dagli scrittori, che riescono finalmente ad «interiorizzare» drammi psicologici importanti ai fini della comprensione degli avvenimenti e degli atti comportamentali. L'autore sembra assumere anche il ruolo di psicologo e, man mano che si avanza nel secolo, i ritratti «caratteriali» si fanno sempre più complessi, mentre la comunicazione «spirituale» tra gli individui diviene un tema fondamentale della narrazione²⁴.

²⁰ Catherine PONT-HUMBERT, *Littérature du Québec*, cit., p. 58.

²¹ *Ibid.*

²² Cfr. *Ibid.*, p. 59.

²³ Yannick GASQUY-RESCH (sous la direction de), *Histoire littéraire de la francophonie, Littérature du Québec*, cit, p. 113.

²⁴ Cfr. Jean ROBIDOUX, André RENAUD, *Le roman canadien-français du vingtième siècle*, cit, p. 141.

Dal punto di vista estetico, il romanzo moderno-contemporaneo è caratterizzato da un certo sperimentalismo:

Les mouvements avant-gardistes deviennent omniprésents; l'heure est à l'expérimentation et à la recherche de nouvelles formes d'expression. On explore des techniques; on décompose les langages, qu'ils soient verbaux ou picturaux [...]. Bref, on tente de déstabiliser le spectateur ou le lecteur dans ses habitudes et ses critères d'appréciation d'une œuvre²⁵.

A partire dagli anni Sessanta, infatti, i romanzieri quebecchesi – così come d'altronde quelli di tutto il mondo letterario occidentale – mostrano di essere alla ricerca di innovazioni e i cambiamenti sono numerosi non solo dal punto di vista contenutistico, ma anche della ricerca formale e linguistica. In termini macroscopici e sintetici, «l'évolution du héros ne se déroule plus de façon linéaire; elle est plutôt une suite de niveaux de conscience superposés, comme dans les romans d'Hubert Aquin. Ou encore elle se manifeste par un recours complet à l'imaginaire, comme chez Jacques Ferron»²⁶. Anche il tempo del racconto non è più concepito in modo lineare. Si ha quasi l'impressione che il mondo abbia perso quell'omogeneità e quella compattezza che avevano caratterizzato tutto il romanzo tradizionale²⁷.

Per quanto riguarda il contenuto, sono molti i testi che mettono al centro la questione dell'identità quebecchese, tema che continuerà a lungo ad avere grande peso; altri si rifanno al *Nouveau Roman* francese, creando degli anti-eroi, dei personaggi incapaci di evolvere in un mondo implacabile, che li terrorizza²⁸.

Anche la lingua utilizzata gioca un ruolo essenziale, in quanto è “portatrice” per eccellenza dell'identità nazionale: nel momento di maggior fervore della scoperta di un'identità specifica da rivendicare, molti scrittori prediligono il *joual*, «la langue vernaculaire du Québec»²⁹, la quale rappresenta la ribellione contro le istituzioni culturali che collegano il francese del Québec al francese di Francia.

²⁵ Claude CASSISTA, Roger CHAMBERLAND, Robert LÉVESQUE, Heinz WEINMANN (sous la direction de), *Littérature québécoise, des origines à nos jours, textes et méthode*, cit., p. 140.

²⁶ Hans-Jürgen GREIF, François OUELLET, *La littérature québécoise 1960-2000*, Québec, L'instant même, 2004, p. 21.

²⁷ Cfr. Claude CASSISTA, Roger CHAMBERLAND, Robert LÉVESQUE, Heinz WEINMANN (sous la direction de), *Littérature québécoise, des origines à nos jours, textes et méthode*, cit., p. 175.

²⁸ Cfr. Hans-Jürgen GREIF, François OUELLET, *La littérature québécoise 1960-2000*, cit., p. 22.

²⁹ *Ibid.*, p. 24.

Negli anni Settanta, Ottanta e Novanta, infine, si affermano con forza sempre maggiore nuove scritture: quella femminile e poi quella d'immigrazione. Per quanto riguarda la prima, ricordiamo che l'arco di tempo che intercorre tra il 1940 e il 1965 costituisce un periodo di forte transizione nella storia delle donne:

La guerre et la prospérité retrouvée ont permis aux femmes d'échapper au rôle traditionnel qui leur était dévolu: la Révolution tranquille stimulera leurs revendications. [...] Désormais les femmes ont accès à l'enseignement supérieur et au marché du travail³⁰.

Questo nuovo spazio di conquista si riflette anche nella produzione letteraria, tanto che ben il 40% dei romanzi pubblicati dagli anni Settanta in poi è scritto da donne. Dal punto di vista stilistico, anche le scrittrici si divertono a giocare con la lingua, a mescolare gli stili, a cimentarsi in nuove tecniche narrative e ad individuare contenuti d'innovazione. Le donne prediligono temi inediti, come la denuncia dell'oppressione maschile, la distruzione di tutti quegli stereotipi sessisti che hanno limitato a lungo la libertà di espressione femminile, il ruolo della donna nel matrimonio, il valore della maternità. Inoltre, com'è tipico per tutte le "nuove" scritture, si nota una certa preferenza per il racconto autobiografico e per la forma diaristica³¹.

Quella che viene definita letteratura *migrante*, invece, introduce negli anni Ottanta delle importanti diversità, sia sul piano del linguaggio, sia su quello del contenuto; infatti, essendo le tradizioni e le abitudini degli immigrati diverse da quelle del paese di accoglienza, questo fatto influisce inevitabilmente sulla produzione letteraria, che si riempie così di motivi inesplorati. Provenienti dall'Italia, dal Brasile, dalla Germania, dalla Polonia, dal Giappone, dall'Egitto, dalla Cina, dal Libano, dall'Algeria, dai Caraibi e da molti altri paesi ancora, gli immigrati imparano piuttosto rapidamente non solo a rispettare la diversità del nuovo contesto e a convivere con essa, ma anche ad "utilizzarla" nella loro scrittura. I temi principali che si ritrovano nelle loro opere, come del resto si può immaginare, sono il confronto con la cultura quebecchese, la nostalgia per il paese natio, la mescolanza razziale, la difficoltà d'inserimento a livello sociale etc.

³⁰ *Ibid.*, p. 142.

³¹ Cfr. *Ibid.*, pp. 246-247.

E' attingendo opportunamente a questo nuovo e variegato contesto romanzesco – di cui abbiamo voluto fornire uno scorcio quanto mai rapido e generale – che proseguiremo la nostra indagine tematica sul cibo, soffermandoci sulle opere che presentino una preponderante attinenza con la sfera alimentare.

Primo Capitolo

Tra fuga e rifugio

Il cibo cittadino e i suoi ambienti

Gli animali si nutrono, l'uomo mangia e, nel mangiare, non si accontenta di consumare gli alimenti, ma insieme li pensa, ha, cioè, nei confronti dei cibi, un rapporto eminentemente simbolico. Il detto «parla come mangi», al di là dell'invettiva del luogo comune, rivela un fondo di verità difficilmente smentibile. La cultura umana si specchia, infatti, vuoi nelle parole del linguaggio che dalla bocca escono, vuoi in quegli alimenti e in quelle pietanze che nella bocca, invece, entrano. Tuttavia, il processo di simbolizzazione che il linguaggio e la cultura proiettano sui cibi, mediante meccanismi metonimici e metaforici, è solo la direzione vigile e, per così dire, controllata, di un più oscuro rapporto, quello che vede la stessa materialità degli alimenti e delle bevande influenzare inconsciamente, con il suo consumo, l'autopercezione dell'essere umano e del suo modo di stare al mondo¹.

¹ Andrea TAGLIAPIETRA, *Metafisica dello champagne*, "I quaderni di Micromega", 4, ottobre 2004: *Il cibo e l'impegno*, p. 80.

1.1 Le contraddizioni di un cibo mercificato

Nella seconda metà del XX secolo il romanzo franco-canadese, poi quebecchese, subisce finalmente la metamorfosi stilistica e contenutistica che avrebbe dovuto verificarsi già in passato: all'interno di esso, infatti, s'inseriscono pienamente tutti quegli elementi di novità che nella realtà storica segnarono il passaggio dal mondo rurale a quello urbano tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, i quali erano stati invece ignorati dalla letteratura. Come abbiamo già accennato, il più importante di questi cambiamenti è senza dubbio l'utilizzo, da parte degli autori, dell'ambientazione cittadina: sulla scena romanzesca *la vie paysanne* diventa un fenomeno minoritario, in netta recessione, e a sostituirla c'è un contesto inedito¹, ossia la città, rumorosa, brutale, affollata e pericolosa.

E' Gabrielle Roy ad inaugurare per prima questo scenario: la sua opera *Bonheur d'occasion* – pubblicata nel 1945 e vincitrice del premio Fémina nel 1947 – narra le vicende dei componenti della famiglia proletaria Lacasse, residente nel povero quartiere periferico Saint-Henri di Montréal, e rappresenta il primo esempio di affresco sociale in ambito urbano. Si tratta di un testo davvero significativo, «qui change la problématique de l'imaginaire canadien-français fixé jusque là par *Maria Chapdeleine* de Louis Hémon et [...] qui élargit la voie du roman psychologique en décrivant l'individu soumis aux tensions de la vie urbaine»².

Come Gabrielle Roy, anche gli altri scrittori del periodo mostrano di prediligere gli scenari metropolitani. Ci si potrebbe chiedere quali siano i motivi di questa improvvisa quanto radicale inversione di tendenza; molti concordano nel riconoscere nel secondo Conflitto mondiale la causa determinante³, prima di tutto dal punto di vista economico:

¹ In verità l'ambiente cittadino è già apparso – sporadicamente, parzialmente e da lontano – nel romanzo franco-canadese delle origini, come abbiamo visto nei capitoli precedenti. Ricordiamo però che gli autori lo descrivevano in termini assolutamente non realistici e si servivano di esso soprattutto come elemento di contrasto per rendere ancora più idilliaca la realtà campestre: «ils présentaient la ville comme un espace démoniaque où les forces du mal attaquaient l'homme tant dans son intégrité physique que morale», Maurice LEMIRE (sous la direction de), *Dictionnaire des œuvres littéraires du Québec* (DOLQ), III, 1940-1959, Montréal, Fides, 1982, p. XVIII. Quindi la città non rappresentava altro che uno spazio di transizione «où le héros reconnaissait son erreur avant de réintégrer la campagne», *ibid.* A partire dal 1945, invece, siamo di fronte ad una trattazione obiettiva, che fa sì che la popolazione urbana, con tutte le sue problematiche e le sue ansie, diventi la vera protagonista delle vicende narrate.

² Yannick GASQUY-RESCH (sous la direction de), *Histoire littéraire de la Francophonie, Littérature du Québec*, cit., p. 111.

³ Non tutti i critici sono concordi nel considerare il secondo Conflitto mondiale quale causa scatenante per il sensibile cambiamento stilistico e contenutistico che si è verificato nella letteratura franco-canadese dal 1945 in poi: «pour les critiques qui ne considèrent que la dialectique idéalisme-réalisme, la guerre

Avec la guerre, le citoyen du Québec est entré dans la société de consommation. L'électrification rurale permet l'introduction de la radio et des appareils électroménagers. L'ouverture des routes, l'hiver, rapproche des populations rurales isolées pendant près de la moitié de l'année. Une certaine culture de masse se répand grâce à la participation populaire aux sports commercialisés tels que le hockey et le baseball. Le cinéma américain envahit presque tous les villages. Conséquence immédiate de l'élévation du niveau de vie, l'accès à une information plus vaste annule la distance naguère infranchissable entre la ville et la campagne, brisant ainsi le monopole que détenait le curé sur le discours populaire. Une demande accrue de services se traduit par une diversification de la clientèle scolaire: limitée jusqu'alors à un secteur restreint de la population, elle se recrute désormais dans toutes les classes de la société⁴.

La guerra "giovò" al Canada-francese anche sul piano intellettuale:

La défaite de la France en juin 1940 contribue également [...] à l'émancipation intellectuelle du Québec. Par un concours de circonstances tout à fait inespéré, le Québec prend le relais de la France libre pendant le régime de Vichy. Des intellectuels de toutes tendances visitent le Québec et y séjournent, animant des ateliers, donnant des conférences, publiant des livres⁵.

Questo clima di grande dinamismo provocò una forte volontà di rinnovamento nell'intera collettività franco-canadese, che culminò con la progressiva negazione dell'autorità indiscussa e ormai pervasiva della Chiesa. Fu in particolare il settore editoriale a liberarsi finalmente dal monopolio ecclesiastico, che condizionava la pubblicazione e la diffusione delle opere letterarie. Nel giro di qualche anno vennero riediti tutti i classici francesi e questo favorì immensamente il dibattito intellettuale e la libera circolazione delle idee⁶. Il dopoguerra, con tutti gli elementi di novità che lo accompagnano, determina insomma un'importante presa di coscienza della realtà e fa sì che i Franco-Canadesi «se perçoivent finalement comme des citoyens qu[i] peuvent renouveler le genre romanesque»⁷.

E' l'inizio dell'osservazione realista: il pubblico dei lettori si è ampliato, è più istruito e cosciente e "reclama" romanzi più attinenti alla vita reale; gli stessi scrittori non si "accontentano" più dei soggetti, degli scenari e degli intrecci

n'apparaît donc pas comme un tournant de la production romanesque. L'évolution du genre ne serait pas liée à des événements, mais bien plutôt à des hommes. Pour d'autres, au contraire, la guerre de 1939-1945 constitue un point de repère primordial», Maurice LEMIRE (sous la direction de), *Dictionnaire des œuvres littéraires du Québec* (DOLQ), III, 1940-1959, cit., p. XVIII.

⁴ *Ibid.*, p. XIV.

⁵ *Ibid.*, p. XV.

⁶ Cfr. *Ibid.*

⁷ *Ibid.*, p. XVI.

statici del passato. Ecco che allora il desiderio d'immergersi nella realtà vissuta, ossia quella della città, diventa plausibile e realizzabile: i tempi sono maturi e sono avvenuti quei mutamenti culturali che erano ancora in transizione negli anni Venti e Trenta e non permettevano al pubblico di apprezzare un romanzo del tutto diverso, libero «tant des idéologies traditionnelles que des formes admises»⁸. Nel Secondo dopoguerra, dunque, vede la luce un romanzo completamente nuovo.

Tale rinnovamento riguarda anche la presenza del motivo alimentare di cui ci occupiamo, nel senso che nei romanzi moderno-contemporanei il rapporto che i personaggi intrattengono col cibo è del tutto mutato rispetto all'ambiente rurale che abbiamo visto precedentemente. Innanzitutto in città la relazione tra gli uomini e la natura si è ormai irrimediabilmente spezzata e i momenti dedicati alla nutrizione non sono più quelli scanditi dall'alternarsi dei lavori agricoli, bensì dall'orario della giornata lavorativa nelle fabbriche e negli uffici. Come ci spiega Piero Camporesi, ci troviamo di fronte ad un cambiamento enorme, che rivoluziona l'intero modo di vivere umano:

I tempi industriali hanno condizionato i tempi culinari, il ritmo della fabbrica ha ridimensionato il tempo della natura. [...] I codici e i rituali alimentari sono saltati, [...] i cibi hanno perduto il loro indecifrabile, conturbante potere di allacciare un dialogo non solo con i vivi (la tavola familiare, il convito, la festa), non solo con i morti (i pranzi funebri, le minestre e i dolci dei defunti), non solo con i nuovi venuti alla luce, ma anche con le potenze nascoste e i loro intermediari. [...] La società delle macchine ha frantumato tutti i riti di passaggio e le loro proiezioni alimentari, elaborate dalla civiltà agraria pagano-cristiana⁹.

Non più “doni benevoli”, già mediati dalla terra e dai campi e sui quali si posava la mano divina di Dio e degli antenati, gli alimenti perdono tutta quella sacralità, più o meno moraleggiante, e quell'aura fascinosa che li avvolgeva nel romanzo della terra, per assumere le sembianze e l'essenza di merci, di beni materiali che si acquistano tramite il denaro.

In città si aggiunge poi il discorso del divario esistente tra ricchi e poveri, per cui il cibo diventa inevitabilmente un forte oggetto di desiderio per le classi meno abbienti¹⁰. In particolare nel romanzo *Bonheur d'occasion* la povertà è

⁸ *Ibid.*, p. XI.

⁹ Piero CAMPORESI, *La terra e la luna, alimentazione, folclore e società*, cit., p. 29.

¹⁰ Il motivo della disuguaglianza sociale – e alimentare – in città è già apparso sporadicamente anche in alcuni romanzi delle origini a dimostrazione della negatività dell'ambiente urbano rispetto a quello della campagna (vedere pp. 109-110).

molto evidente e «un’atmosfera carica di miseria, materiale e morale, di grigiore opprimente, di oscuro e quasi deterministico pessimismo incombe sul lettore in modo angosciante»¹¹. Come se non bastasse, l’ambiente urbano appare come caratterizzato da una marcata ostentazione alimentare e gastronomica: i mercati variopinti di frutta e verdura e le numerose vetrine dei negozi esibiscono dolci e piatti pronti, tentando in modo crudele coloro che non possono permettersi di comprare gli alimenti appetibili messi in mostra dai commercianti. Gabrielle Roy inserisce più volte il tema della “bramosia alimentare”, se così possiamo definirlo, all’interno di *Bonheur d’occasion*. Florentine, ad esempio, la primogenita dei Lacasse, cameriera nel ristorante popolare “Quinze-Cents”, rifiuta la condanna ad essere povera e sogna di diventare la moglie di un ricco imprenditore. Quando la giovane attraversa le vie del centro, si sente letteralmente *ferita* dalla vistosa abbondanza di cibo che la circonda:

Florentine voyait, aux étalages, la pente bien équilibrée des pommes rondes à peau lisse, les oignons d’un bleu veiné de violet, les laitues fraîches où scintillaient encore des gouttes d’eau... Elle détournait la vue, blessée par cette fête de couleurs, cette abondance d’odeurs fortes auxquelles elle ne pouvait prendre aucune joie¹².

Florentine cerca di sfuggire al sentimento d’invidia che prova, ma non è possibile, poiché tutta la realtà che l’attornia le indica il fatto che per alcuni la vita è facile e piena di piaceri, mentre per altri, quelli come lei, i derelitti della società, esistono solo privazioni:

Le sirop épais et doré, le sucre en pain odorant, les grands lièvres pendus au-devant des étaux par leur arrière-train, et montrant leur fourrure engluée de sang, le gloussement affolé des poules dont on voyait la crête à travers les planches de leur abri [...]: tout était là pour lui dire que la vie était bonne à certains, dure à d’autres, et qu’il n’y a pas à se soustraire à cette loi impitoyable¹³.

E’ attraverso la mère Philibert, amica della famiglia Lacasse, che l’autrice avanza l’accusa alla società moderna di tentare la povera gente, mostrando a chi soffre la fame tutto ciò che di buono si potrebbe mangiare:

– Le seul fun qu’on a, c’est de les regarder. Pis la mangeaille à c’tte heure! Je ne sais pas si vous avez déjà eu le ventre creux, vous autres, et que vous êtes passés par un

¹¹ Carla FRATTA, *Appunti sulla narrativa del Canada francofono*, Roma, Bulzoni, 1993, p. 18.

¹² Gabrielle ROY, *Bonheur d’occasion*, cit., p. 259.

¹³ *Ibid.*, p. 259.

restaurant d'iousque qu'y a des volailles qui rôissent à petit feu su une broche? Mais ça, c'est pas toute, mes amis. La société nous met tout sous les yeux; tout ce qu'y a de beau sous les yeux¹⁴.

In città è dunque diffusa la tendenza a trattare il cibo come una merce qualsiasi, che va mostrata per suscitare l'interesse e il desiderio degli acquirenti, ignorando le classi meno abbienti, la cui fame fisica e mentale viene così continuamente stimolata a vuoto. La loro condizione di povertà diventa quindi molto difficile da sopportare, come la descrive efficacemente Gabrielle Roy:

C'était un soir [...] chaud, traversé incessamment du cri de la sirène, et qui baignait dans l'odeur des biscuiteries¹⁵.

La "tentazione" gastronomica, amaramente dolorosa, è ovunque, persino nell'odore della sera, e i personaggi non hanno scampo, condannati a desiderare senza sosta la ricchezza, ad ammirare «les vitrines des grands magasins» (p. 19), colme di oggetti e di alimenti che non potranno mai permettersi. Dal punto di vista dei meno abbienti la felicità sembra così risiedere nel possedere roba, bei vestiti, gioielli, e soprattutto cibo a volontà.

Ciò che i poveri non immaginano è che anche i ricchi, pur avendo il ventre sazio, non sono affatto felici. In *Poussière sur la ville* (1953) di André Langevin¹⁶, ad esempio, il protagonista, il dottor Dubois, è un medico affermato che apparentemente ha tutto quello che si può desiderare dalla vita: una bella casa, una professione proficua, una moglie attraente e un'ampia cucina¹⁷, dotata di ogni moderno confort, simbolo del benessere di cui gode. Persino a casa dei pazienti visitati da Dubois troneggia «un énorme réfrigérateur» (p. 115), segno della prosperità di tutta una classe sociale. Eppure il dottor Dubois non è per niente soddisfatto, la sua esistenza gli appare vuota e senza senso. Per non parlare di sua moglie Madeleine, un essere inquieto e infelice che vaga ore e ore per le vie della città in cerca di qualcosa d'indefinito. E' il male di vivere moderno: sia il dottor Dubois che Madeleine si sentono soffocare e scappano da loro stessi, dal rapporto spento e logoro che intrattengono l'uno con l'altro, dalle convenzioni,

¹⁴ *Ibid.*, p. 59.

¹⁵ *Ibid.*, p. 297.

¹⁶ André LANGEVIN, *Poussière sur la ville*, Montréal, Tisseyre, 1968.

¹⁷ In *Le matou* di Yves Beauchemin troviamo un'altra descrizione di una cucina particolarmente moderna, dotata persino di «une laveuse à vaisselle *Maytag*» (p. 127). Il consumismo e le nuove tecnologie invadono dunque anche il luogo del cibo per eccellenza.

forse persino dalla ricchezza. Quest'uomo e questa donna rientrano in quella parte privilegiata della popolazione cittadina «bien vêtue, bien nourrie, satisfaite et allant à des divertissements qui se paient cher»¹⁸ di cui Florentine (*Bonheur d'occasion*) sogna ad occhi aperti di fare parte, eppure non sono sereni.

In ambito urbano gli scrittori mettono dunque in scena due diversi tipi di disagio: quello materiale, esplicito e chiaro, riguardante le classi inferiori, e quello di natura psicologica, che caratterizza piuttosto le classi alte e che i poveri non possono vedere e comprendere; tale situazione binaria sottolinea le diverse sfaccettature che distinguono la realtà cittadina. In *Poussière sur la ville*, ad esempio, l'autore dipinge il ritratto della città che digerisce e mostra in modo impietoso l'abitudine festiva dei ceti più abbienti di ingurgitare cibi pesanti, e il loro successivo incedere goffo e annoiato per le vie della città:

Tous les dimanches, les habitants de Macklin déjeunent aussi bien que leur curé ou leur médecin. Ensuite, ils digèrent. Ça a un drôle d'air une ville qui digère. Avec une oreille un peu plus exercée on entendrait rôter un peu partout. Les vieilles dames se croient cardiaques parce qu'elles ont trop mangé et qu'elles ont des gaz d'estomac. On se promène lentement rue Green, le visage compassé, poussant les enfants devant en leur recommandant sans cesse de ne pas se crotter. Puis on rentre chez soi, on brosse le coton tombé sur les vêtements au cours de la promenade et on attend le dîner où on mangera les restes du déjeuner¹⁹.

Tuttavia, pur riferendosi ad una realtà benestante, questo brano non suscita nessuna sensazione di felicità, bensì di tristezza. Sembra quasi che l'abbondanza alimentare di cui possono disporre questi ricchi personaggi, anziché riempirli, li svuoti dal punto di vista interiore, rendendoli apatici e privi di vita. E' chiaro che gli abitanti di Macklin mangiano come per inerzia, senza trarne alcun piacere. Agli occhi delle classi più povere, al contrario, la situazione apparirà sicuramente rovesciata e la noia e l'apatia che pervadono i ceti alti saranno senza dubbio interpretate come fortuna e felicità. Il cibo cittadino, dunque, si trova al centro di dinamiche piuttosto contraddittorie: è considerato dai negozianti una merce banale, utilizzata per puri scopi di compravendita; è d'altro canto esaltato dall'immaginario collettivo in quanto simbolo di ricchezza e moderna abbondanza; è dato per scontato dai ricchi, che lo ingeriscono, ma in realtà non lo gustano, non sapendone apprezzare il sapore; è infine invidiato follemente dai poveri, che però non hanno la possibilità di goderne.

¹⁸ Gabrielle ROY, *Bonheur d'occasion*, cit., p. 19.

¹⁹ André LANGEVIN, *Poussière sur la ville*, cit., p. 97.

Sicché nei romanzi moderno-contemporanei l'insoddisfazione è, per motivi diametralmente opposti, molto diffusa sia tra i ricchi che tra i poveri: c'è chi desidera avere ciò che hanno gli altri e subisce la frustrazione di non poter realizzare i propri sogni e c'è chi, invece, dato che ha già tutto, non desidera e non sogna più nulla. Viene da chiedersi dove sia finita tutta l'allegria che caratterizzava il mondo agreste: certo, al di là delle esagerazioni estetiche e contenutistiche di cui si sono serviti gli scrittori della precedente generazione per esaltare l'ideologia agreste, la realtà urbana è più complessa rispetto a quella rurale, caratterizzata da evidenti divari sociali e da una maggiore tensione psicologica. La città, infatti, non è più un universo chiuso come lo era la campagna, poiché al suo interno coabitano gruppi sociali molto diversi tra loro che entrano inevitabilmente in conflitto. In campagna i benestanti e gli indigenti frequentavano ambienti molto lontani tra loro e avevano ben poche occasioni d'incontrarsi, il che faceva sì che il sentimento d'invidia si manifestasse solo sporadicamente. Ora, invece, il fatto che in città la ricchezza sia di pubblico dominio rende in un certo senso più vulnerabili i ceti sociali inferiori, che vivono accanto a quelli ricchi e cominciano a desiderare di poterne eguagliare la condizione.

La "bramosia" di cibo rientra in questo ambito: non si tratta di una necessità puramente fisica, è molto di più e l'atteggiamento di Florentine, protagonista di *Bonheur d'occasion*, ne costituisce un esempio lampante. Questa giovane inquieta e scontenta non è infatti affamata, ma farebbe di tutto pur di poter acquistare dolci elaborati o cenare in un ristorante raffinato. E' chiaro che Florentine vuole semplicemente potersi permettere uno dei tanti lussi che si concedono i ricchi: è sua ferma convinzione, infatti, che una volta avuto accesso ad un certo tipo di cibo – quello delle vetrine e del ristorante – si ottenga la chiave per entrare nel "circolo di eletti" degli agiati, da lei ritenuti felici e soddisfatti. Il nutrimento dei ricchi diventa così uno status-symbol e per questo motivo è l'oggetto di un desiderio irrefrenabile da parte di coloro che non possono permetterselo. In *Bonheur d'occasion* troviamo una scena particolarmente significativa in questo senso: ad un certo punto della vicenda la madre di Florentine, Rose-Anna – che è originaria del mondo agricolo –, decide di recarsi al ristorante dove lavora la figlia per pranzarvi, e tra le due comincia una specie di lotta culinaria che si articola tra il rifiuto di Rose-Anna di mangiare troppo e la volontà, invece, di Florentine, di rimpinzare il più possibile la madre per mostrarle che è in grado di offrirle la moderna abbondanza cittadina, simbolo di un nuovo modo d'intendere la vita. In poche righe l'autrice tratteggia due

visioni diametralmente opposte di concepire il cibo e il suo valore, ossia quella seria e rispettosa di Rose-Anna, ancora legata al mondo rurale e alle sue tradizioni, e quella, più consumistica e superficiale, di Florentine:

– T’as bien fait d’arrêter, dit Florentine. Y a justement du poulet à quarante cennes aujourd’hui. M’en vas te payer la traite.

– Penses-tu, Florentine! Je voulais seulement qu’un bol de café pour me remonter un peu.

Et du bout de lèvres elle avait l’air de murmurer avec effroi: – Quarante cennes, comme c’est cher!

Toute sa vie, elle, qui connaissait si bien le prix des aliments, elle, qui avait appris à composer des repas solides et peu coûteux, avait gardé une répugnance de paysanne à payer dans les restaurants un repas qu’elle aurait pu préparer – elle ne se défendait pas d’en faire le calcul – à un prix tellement plus modique. Mais toute sa vie aussi, elle avait refoulé la forte tentation de s’accorder une fois en passant ce plaisir qu’elle jugeait si extravagant²⁰.

Rose-Anna ha già commesso quella che per lei è una grande trasgressione entrando nel ristorante, reo di trattare il cibo senza alcun rispetto, come una merce qualsiasi. All’idea di spendere tanto denaro per nutrirsi, però, Rose-Anna si blocca e mostra un rifiuto istintivo. Tuttavia, vedendo l’espressione delusa che si dipinge sul volto di sua figlia, la donna cede e acconsente ad ordinare «une petite pointe de tarte ou un couple de beignes» (p. 123). A questo punto Florentine si arrabbia e quasi la obbliga ad accettare un lauto pasto:

– Non, non, dit vivement Florentine dont la patiente était épuisée. [...] Tu vas manger un gros repas, sa mère. C’est pas assez souvent que tu viens manger chez ta fille, hein! [...] – Je vas t’order du poulet, tu vas voir que c’est bon, s’écria-t-elle, enhardie dans son désir de plaire à Rose-Anna²¹.

La scena evidenzia alcuni dettagli rilevanti dal punto di vista psicologico: Florentine non si cura minimamente dei sentimenti della madre, dell’entità del suo appetito o delle sue preferenze culinarie, poiché tutta la sua attenzione è focalizzata sul desiderio di mostrarle che le sue condizioni economiche sono ormai solide, tanto che può permettersi di offrirle dell’abbondante e moderno cibo di ristorante. Così porta alla sua “ospite” «une assiette bien pleine» (p. 125) e trascura addirittura il lavoro per guardarla mangiare:

²⁰ Gabrielle ROY, *Bonheur d’occasion*, cit., p. 123.

²¹ *Ibid.*, p. 124.

La besogne ne pressant guère plus, elle s'accorda quelques minutes pour voir manger sa mère:

- C'est bon? Trouves-tu ça bon ? demandait-elle à tout instant.
- De première classe, faisait Rose-Anna. Mais elle ajouta, plusieurs fois, avec cette sourde ténacité qui lui gâtait la moindre extravagance: – C'est trop cher, par exemple, sais-tu, quarante cennes. Me semble que ça vaut pas ça. Pense donc, Florentine; c'est cher!
- Quand elle eut mangé le poulet, Florentine lui coupa un morceau de tarte.
- Ah! Je peux plus, dit Rose-Anna. C'est déjà ben trop.
- C'est tout compris dans le repas, insista Florentine. Ça coûte pas plus cher.
- Ben, je vas goûter d'abord, dit Rose-Anna. Mais c'est plus la faim.
- Goûte quand même, dit Florentine. Est-y bonne? Pas comme la tienne, hein?
- Ben meilleure, dit Rose-Anna²².

Nella citazione si nota il bisogno, da parte di Florentine, di ottenere la conferma che il cibo del ristorante, simbolo della nuova vita che conduce, è buono, quasi cerchi di dimostrare a se stessa che il comportamento giusto nei confronti dell'alimentazione è il suo e non quello della madre. Del resto, scegliendo di considerare il cibo come una merce e di non attribuirgli nessun significato profondo, «l'individuo tacitamente aderisce a una certa visione del mondo»²³. I diversi concetti alimentari in cui si rispecchiano le due donne corrispondono dunque a due sistemi di vita completamente agli antipodi, come dimostrano gli elementi che segnaliamo: la titubanza di Rose-Anna nel mangiare troppo smodatamente e non per fame, cosa che trasgredisce l'educazione che le è stata impartita; l'insistenza di Florentine nell'offrire alla madre anche la torta, poiché «c'est tout compris»; l'importanza, per Rose-Anna, di sottolineare che se accetta il dolce, è solo per accontentare la figlia; infine l'apprezzamento della madre di Florentine – veritiero? –, per la torta del ristorante, che la figlia decreta indirettamente superiore a quella fatta in casa dalla madre. Quest'ultima frase scredata, per così dire, la cucina casalinga a favore dei piatti preparati nell'ambito industriale e della ristorazione: in città ciò che conta non sono più la genuinità e l'amore che si rivolge all'atto del cucinare, bensì le apparenze e il prestigio sociale. Una torta preparata da un cuoco professionista, assunto con le moderne mansioni di cucinare per gli altri in cambio di denaro, non può essere che eccezionale, di certo migliore di una “rozza” torta casalinga, e consumata in un luogo altrettanto eccezionale, non domestico. Infine, anche l'indicazione

²² *Ibid.*, p. 125.

²³ Joanne FINKELSTEIN, *Andare a pranzo fuori. Sociologia delle buone maniere*, Bologna, Il Mulino, p. 153.

implicita del fatto che Rose-Anna non è abituata a mangiare per sfizio e la menzione di Florentine del menù “tutto compreso”, sono importanti, in quanto mostrano molto bene la trasformazione dell’idea del cibo da dono da rispettare a merce da distribuire a tutti i costi, anche invogliando l’acquirente con particolari strategie di vendita, che prevedono, come in questo caso, un pasto costituito da più portate, ma ad un unico, conveniente prezzo.

Anche nel contesto del romanzo rurale precedentemente studiato, accadeva che il cibo fosse considerato, presso i ceti nobili, come nulla di più che un bene materiale, di cui ci si serviva per ostentare ricchezza e potere. Nel romanzo cittadino, però, la situazione che si viene a creare è completamente diversa: non si tratta di qualche gruppo sporadico di persone che ha il privilegio economico di poter acquistare cibi già pronti e poter pranzare o cenare fuori casa, ma siamo di fronte ad un vero e proprio business generale. Esso riguarda a diversi livelli tutta la città e gira attorno alla sfera nutritiva, tanto che numerosi esercizi commerciali (panetterie, macellerie, bar, ristoranti, tavole calde) fanno del cibo la loro fonte primaria di guadagno. In particolare la presenza, in città, di un nuovo spazio, il ristorante, che comincia già a diversificarsi in locali più economici o di lusso, costituisce un tratto distintivo dello scenario urbano meritevole di attenzione.

1.2 L’entrata in scena di un nuovo ambiente: il ristorante

Nel romanzo moderno-contemporaneo si evidenzia una variazione significativa in ambito alimentare: i pasti, cioè, non sono più esclusivo appannaggio dell’ambiente domestico, ma i personaggi escono dal chiuso della realtà casalinga e spesso mangiano fuori, al ristorante²⁴. Questo luogo rappresenta un rilevante simbolo di modernità: il fatto, cioè, che negli individui si manifesti la disponibilità ad abbandonare talvolta le pietanze rassicuranti servite tra le mura di casa per accettare quelle cucinate da uno sconosciuto in un luogo pubblico, significa che esiste, oltre ad una certa sicurezza economica, anche una forte curiosità – se non un’apertura – materiale, psicologica, sociale, da soddisfare. Il piacere che si prova entrando in un ristorante, infatti, non riguarda soltanto il desiderio di assaggiare piatti diversi da quelli che si è soliti mangiare:

²⁴ L’abitudine di mangiare fuori casa si estese su larga scala nella popolazione molto prima in America che in Europa: nello stesso periodo del Secondo dopoguerra i ristoranti europei erano frequentati da una ristretta cerchia di eletti.

La gente trae un piacere smodato dal consumo di cibi in luoghi pubblici. E ciò non ha niente a che vedere con il piacere dell'ingestione di cibi. Nella nostra società buona parte del fatto di pranzare fuori è in rapporto con la presentazione di sé e con la mediazione di relazioni sociali attraverso le immagini di ciò che è correntemente apprezzato, accettato e alla moda. Il ristorante è considerato un luogo dove ci si sente in un certo modo eccitati, si prova piacere e un senso di benessere personale²⁵.

Questo benessere è determinato in primo luogo dal fatto di essere "serviti". Tale privilegio sottolinea che l'ambiente del ristorante si colloca in una sfera del tutto separata dalla vita quotidiana: i commensali si trovano all'interno di un "regno seducente" che è in grado di appagare completamente la ricerca di piacere di quel momento²⁶. E' per questo motivo che l'estetica del ristorante si rivela essenziale: lo scenario che lo costituisce è effettivamente finalizzato alla creazione «del palcoscenico [...] necessario alla realizzazione dei desideri di colui che mangia»²⁷.

Nei romanzi pubblicati dal 1945 ad oggi il ristorante è una presenza molto diffusa e gli scrittori ne fanno descrizioni estremamente dettagliate. Ne consideriamo due tratte ancora da *Bonheur d'occasion*:

Les cinq jeunes serveuses allaient et venaient rapidement, se heurtant dans leur course. Parfois on entendait le tintement d'une cuiller tombant sur le plancher. Vivement, une serveuse la ramassait en grondant, la jetait dans l'évier et repartait tête basse. [...] Leurs pas agités, leurs brusques allées et venues, le frôlement de leurs blouses raides d'empois, le déclic du grille-pain quand les toasts sautaient, le ronron des cafetières sur leur plaque électrique, les crépitements du poste de commande formaient un bruit continu, comme une vibration chaude d'été qui eût distillé des essences de vanille et des odeurs sucrées²⁸.

Les Deux Records, comme la plupart des petites boîtes de ce genre dans le quartier, était moins restaurant que tabagie, casse-croûte et débit de boissons non alcooliques, de crème glacée, de gomme à mâcher²⁹.

Nel primo caso si tratta più di una tavola calda che di un ristorante: l'ambiente è privo di formalità ed è frequentato da una clientela di bassa estrazione sociale, «des petits commis ennuyés ou des ouvriers à manches et à col gras», des nonnes du service social à mantes grises, des chauffeurs de taxi, plusieurs

²⁵ Joanne FINKELSTEIN, *Andare a pranzo fuori. Sociologia delle buone maniere*, cit., pp. 10-11

²⁶ Cfr. *Ibid.*, p. 76.

²⁷ *Ibid.*, p. 88.

²⁸ Gabrielle ROY, *Bonheur d'occasion*, cit., p. 15.

²⁹ *Ibid.*, p. 41.

ménagères qui, entre deux tournées d'emplettes, venaient se restaurer d'un café brûlant ou d'une assiette de frites»³⁰. Quanto al secondo passo, descrive poco più di uno spaccio.

Se osserviamo attentamente questi due scenari, scopriamo che essi rispondono perfettamente ai canoni di quelle che oggi sono per tutti noi nel mondo occidentale diffuse esigenze alimentari: mangiare rapidamente, perché il tempo che si ha a disposizione è quello di una frettolosa pausa tra un turno di lavoro e l'altro; avere la possibilità non solo di nutrirsi, ma anche di acquistare eventualmente spuntini, bibite etc. Il pasto non costituisce più un momento sacro come una volta e la giornata alimentare subisce modifiche continue: il pranzo di mezzogiorno, ad esempio, «sta diventando sempre più, per una serie di cause complesse, un frettoloso pasto fuori casa. La cena, invece, cresce d'importanza, seguendo la tendenza di diventare il momento centrale dell'incontro con la tavola»³¹. Non solo:

Le nostre cucine e gli altri luoghi dove si mangia assomigliano sempre più a stazioni di rifornimento, così come le nostre case assomigliano sempre di più a motel. [...] Il consumatore passivo, seduto di fronte a un pasto preconfezionato o "fast-food", ha di fronte a sé un vassoio ricoperto da sostanze che sono state trattate, colorate, impanate, condite con salse o intingoli, macinate, passate, filtrate, mescolate, abbellite, disinfettate [...]. I prodotti della natura e dell'agricoltura sono stati trasformati, con tutta evidenza, in prodotti industriali³².

Dato che le pietanze che ingeriamo sono ormai solo prodotti industriali, non meritano più il comportamento rispettoso che caratterizzava il momento gastronomico campagnolo. Questo è particolarmente vero nell'ambito dei ristoranti più economici, che nei romanzi sono il luogo di un'alimentazione distratta e frettolosa. Pensiamo, in *Bonheur d'occasion*, a Jean Lévesque, lo studente corteggiatore di Florentine, il quale, «absorbé par sa lecture, distraitement, tout en lisant, pr[end] la fourchette et se m[e]t à manger» (p. 17), oppure alla clientela in snervante attesa di trovare un posto libero:

D'un bout à l'autre du comptoir, toutes les chaises tournantes étaient occupées et, derrière la rangée de gens qui avalaient en vitesse, d'autres, debout, guettaient une trouée dans cette enfilade de dos penchés; des ménagères, déterminées à s'emparer de la première place vide, gardaient leurs emplettes sur les bras et leur regard allait

³⁰ *Ibid.*, pp. 13, 15.

³¹ Piero CAMPORESI, *La terra e la luna, alimentazione, folklore e società*, cit., p. 293.

³² Wendell BERRY, *Per mangiare responsabilmente*, "I quaderni di Micromega": *Il cibo e l'impegno*, cit., p. 130.

rapidement à droite, à gauche; quelques-unes avaient posé leurs paquets par terre et se tenaient en sentinelle derrière un dîneur qui achevait son repas³³.

E' evidente che il casalingo senso d'intimità e raccoglimento che distingueva i pasti messi in scena dal romanzo della terra è completamente sparito: in città anche mangiare è una lotta, con il tempo esiguo che si ha a disposizione e con la ressa della gente. Se facciamo un salto di circa cinquant'anni e analizziamo un romanzo dei giorni nostri, *Le cahier noir* (2003) di Michel Tremblay – che descrive la vita grama di Céline, cameriera nana e deforme del ristorante a buon mercato Le Sélect –, troviamo ancora il tema della “fretta alimentare”: i clienti, infatti, «en grande partie des gens de bureaux, des vendeurs venus des boutiques avoisinantes, [...] des clientes de chez Dupuis Frères, des badauds, des promeneurs impatients», considerano Le Sélect come un semplice luogo di passaggio «où se sustenter entre deux choses plus importantes, ils sont pressés de manger quand ils entrent, ils sont pressés de repartir aussitôt leur assiette vidée» (p. 22).

Un altro elemento che caratterizza il modo di alimentarsi della modernità è l'assenza di conversazione, soprattutto se il pasto avviene frettolosamente e magari da soli, durante una pausa di lavoro. Il consumatore sembra non avvertire in generale l'esigenza di rapportarsi con gli altri nel momento in cui si nutre³⁴:

Non seulement [il y a] une relation physique, spatiale, entre ceux qui se réunissent, mais une intersubjectivité, une communauté d'être et de pensée qui se reconnaît à table, par la table, sans pour autant signifier l'entente ou l'accord permanent. Un besoin d'empathie en apparence moins sensible chez le mangeur moderne, enrôlé dans des pratiques individualistes qui gagnent en image ce qu'elles perdent en saveur³⁵.

Un passaggio tratto da *Le matou* (1981) di Yves Beauchemin³⁶, storia che ruota interamente attorno al ristorante La Binerie, riproduce perfettamente il concetto di cui sopra:

³³ Gabrielle ROY, *Bonheur d'occasion*, cit., p. 105.

³⁴ La mancanza di corallità gastronomica non riguarda soltanto i ristoranti, poiché anche all'interno delle mura domestiche l'era moderna ha modificato il comportamento degli individui in materia di pasti condivisi con altri, rendendolo più freddo e individualista. Vediamo che il dottor Dubois (*Poussière sur la ville*) mangia sempre solo in cucina (cfr. p. 49) e che Noël (*Le cœur de la baleine bleue*) preferisce di gran lunga nutrirsi in solitudine, al riparo da occhi indiscreti (cfr. p. 117). Nel romanzo *Le cahier noir*, addirittura, la protagonista e narratrice, Céline, definisce la cena dei suoi familiari «un TV Dinner» (p. 45).

³⁵ Jean-Jacques BOUTAUD (sous la direction de), *L'imaginaire de la table. Convivialité, commensalité et communication*, Paris, L'Harmattan, 2004, p. 16.

³⁶ Yves BEAUCHEMIN, *Le matou*, Québec, Éditions Québec-Amérique, 1981.

Tout le long du comptoir, on ne voyait que des têtes penchées, des fourchettes en mouvement, des bouches en train de mastiquer, des tasses obliques en train de se vider. Les clients parlaient peu, malgré que plusieurs se connaissent³⁷.

Nel romanzo moderno-contemporaneo, però, gli ambienti dei ristoranti sono molto diversi per tipologia gli uni dagli altri e di conseguenza tale è anche il comportamento dei commensali. L'esempio più rilevante ci è fornito dal testo *Le cœur de la baleine bleue* (1970) di Jacques Poulin³⁸, vicenda complicata, sospesa tra realtà ed allucinazione, del protagonista e narratore Noël, che è in preda ad una forte crisi esistenziale dopo aver ricevuto un trapianto di cuore. L'uomo si libera della sua inquietudine solo girovagando a lungo per le strade della sua città e manifesta un particolare interesse per i ristoranti, che infatti classifica, annotandone i nomi, fermandosi talvolta per gustare le pietanze che vi si servono, talvolta osservandoli soltanto. I suoi discorsi assumono la forma di elenchi che illustrano le differenze tra i vari ristoranti cittadini:

À part le Buade, je connaissais aussi le Wong's, qui était moins cher; le restaurant Aux Délices, un peu plus loin; le Granada, au pied de la côte de la Fabrique, presque toujours désert; La Cloche d'Or, rue Saint-Jean, où flottait une curieuse odeur de bois pourri; l'ancien George's Grill, rue Saint-Louis, laid depuis toujours; et le snack-bar Alouette, pour les gens pressés³⁹.

Insomma, «les restaurants, [qui] sont l'âme culinaire de chaque ville»⁴⁰, nella loro varietà (ce ne sono per tutti i gusti e per tutte le tasche) fungono nei romanzi anche da specchio della diversificazione sociale. Naturalmente i ristoranti costosi sono caratterizzati da un ambiente molto più elegante e ricercato, il quale è messo in evidenza anche dai modi raffinati sia dei clienti che del personale. Tale scenario non prevede più che i pasti si consumino in fretta, bensì con misurata lentezza e con l'ausilio di una conversazione discreta, ma questo non significa che il cibo sia oggetto di maggiore rispetto e considerazione. Nel ristorante di lusso, infatti, ciò che ha più importanza è l'estetica del luogo e a farne le spese è proprio il cibo, che passa in secondo piano. In *Bonheur d'occasion*, ad esempio, quando Jean Lévesque porta fuori a cena Florentine, la ragazza è colpita da tutto – l'arredamento, i fiori freschi sui tavoli, l'abbigliamento chic delle signore,

³⁷ *Ibid.*, p. 99.

³⁸ Jacques POULIN, *Le cœur de la baleine bleue*, Montréal, Leméac, 1987.

³⁹ *Ibid.*, p. 116.

⁴⁰ Geneviève SAINT-GERMAIN, *Une gourmande passe à table*, "Châtelaine", 7 (45), juillet 2004, p. 114.

l'inchino del cameriere – fuorché dalle pietanze. Per Florentine si tratta della realizzazione di un sogno “sociale” di lunga data, poiché è suo desiderio da sempre pranzare o cenare in un ristorante di lusso (ben diverso da quello in cui lavora), «avec des portes à tambours et des tables dressées presque sur le trottoir» (p. 19). Quello che a Florentine interessa non è il cibo, ma il fatto che coloro che la guardano possano constatare che lei può permettersi un pasto in un ristorante elegante. Il valore sociale del ristorante, con le sue implicazioni e i suoi riflessi sulle persone, è ben messo in rilievo. Se Florentine pensava che al ristorante «elle serait sûre de son pouvoir et de son charme» (p. 23), le cose andranno però in un altro modo e la natura del suo disagio appare chiaramente in queste righe:

Ils entrèrent dans un petit restaurant discrètement éclairé où dansèrent tout à coup devant elle la blancheur des nappes et le miroitement des cristaux. Alors, tout lui fut rêve et, bravement, elle entra dans le rêve pour y jouer son rôle. Et cependant, tout lui fut effort douloureux pour vivre à la hauteur du rêve⁴¹.

Del resto, quando si sceglie di consumare i propri pasti in un luogo pubblico, si è obbligati ad adottare un comportamento «de rigueur»⁴² e, specialmente nei ristoranti raffinati, si è “schiavi” del galateo della tavola. Quest’ultimo è parte integrante dello scenario di cui il commensale diventa protagonista:

Il ristorante ha il potere di mettere in risalto ciò che è alla moda e desiderabile. Nel ristorante gli oggetti e i particolari dell’arredamento, il servizio, il menu, le stoviglie e così via sono adoperati per creare un’immagine caratteristica, nella quale i clienti possano cercare l’appagamento dei loro desideri, miranti a provare la sensazione del successo, del lusso, della prodigalità, dell’autorevolezza o dell’importanza. Nel ristorante esiste la possibilità di possedere momentaneamente degli oggetti che si ammirano e di adottare lo stile di condotta e le pratiche suggeriti dagli oggetti stessi e tenuti in gran conto⁴³.

Sono le moderne industrie della “moda” nel loro complesso «ad incoraggiare la credenza secondo cui stati d’animo come la felicità, l’eccitamento, il senso d’intimità e così via sono raggiungibili attraverso il controllo o il possesso di oggetti materiali»⁴⁴. Come la maggior parte delle attività legate al consumo di merci, così anche un pranzo o una cena fuori casa vengono pre-immaginati e associati alle sensazioni piacevoli che procureranno, «salvo poi essere seguiti da

⁴¹ Gabrielle ROY, *Bonheur d’occasion*, cit., p. 81.

⁴² Joanne FINKELSTEIN, *Andare a pranzo fuori. Sociologia delle buone maniere*, cit., p. 14.

⁴³ *Ibid.*, p. 145.

⁴⁴ *Ibid.*, p. 149.

un senso di disillusione»⁴⁵. Tanto più le aspettative sono alte, così, tanto più è facile che possano essere deluse, specialmente se il frequentatore di un ristorante chic non è abituato al bon-ton che vi regna sovrano. In fondo, l'atto di mangiare al ristorante rappresenta un'esperienza sociale esigente, che comporta in primo luogo «un'esibizione di *savoir faire* circa i piatti da ordinare e il modo di mangiare»⁴⁶; è quindi probabile che colui che non sia in grado di mettere in pratica tale capacità si possa trovare in una situazione d'imbarazzo. E' esattamente ciò che accade a Florentine:

Le garçon tira la chaise et Florentine s'assit [...]. Puis, on lui mit le menu entre les mains et Jean, devant elle, disait d'une voix polie et courtoise qu'elle ne lui connaissait pas: – Qu'est-ce que tu vas prendre, Florentine? Un apéritif?

Elle n'avait jamais entendu ce mot-là. Elle se douta que Jean voulait un peu l'épater. Elle fit «oui» de la tête en évitant un peu son regard.

– Et après?

Entre ses doigts un peu blanchis par l'eau de vaisselle, elle tournait la carte. Tous ces mots étranges, qu'elle déchiffrait syllabe par syllabe en les prononçant du bout des lèvres avec effort, la laissaient désemparée, hésitante. Son cœur battait fort. Mais elle se donnait le temps de chercher, en haut, au milieu, au bas de la page et, rencontrant un mot qui lui parut familier, elle déclara, sûre de ne pas se tromper: – Ça, tiens, l'agneau rôti, j'aime ça.

– Mais non, Florentine, tu vas commencer par un potage. Laisse, je vais arranger ça⁴⁷.

La scena si ripete allo stesso modo anche per un'altra portata, *les hors-d'œuvre*, di cui Florentine ignora esistenza e significato. Ciò che è più paradossale è che la giovane protagonista di Gabrielle Roy è una cameriera, dunque teoricamente avvezza all'ambiente della ristorazione: eppure, il povero linguaggio gastronomico a lei noto non ha nulla in comune con quello del ristorante raffinato in cui si trova e suggerisce il divario incolmabile – che è estetico, ma soprattutto sociale – esistente tra le tavole calde e i ristoranti di lusso. Quando poi un cameriere impettito serve a Florentine l'aperitivo, il comportamento di quest'ultima stona palesemente con la formalità del luogo, tanto è goffo e impacciato. La descrizione si carica a questo punto di una sottile venatura d'ironia:

Le cocktail était là, devant elle. Dans le verre trempait une cerise qu'elle examina et mit enfin de côté sur le bord de l'assiette. Puis, d'un seul coup, renversant la tête, elle avala

⁴⁵ Dedorah LUPTON, *L'anima nel piatto*, Bologna, Il Mulino, 1999, p. 162.

⁴⁶ *Ibid.*

⁴⁷ Gabrielle ROY, *Bonheur d'occasion*, cit., p. 83.

tout le contenu du verre et se prit aussitôt à toussoter. Ses pommettes s'avivèrent. Et elle se mit à parler. Elle causait avec volubilité, les coudes sur la table, le regard parfois vif et enjoué, parfois perdu dans le vague. Les plats se suivaient: le potage Julienne, les hors-d'œuvre, une entrée de filet de sole, l'entrecôte, la laitue, les pâtisseries françaises. Et elle parlait toujours. Elle s'arrêtait parfois pour picorer dans son assiette comme un oiseau⁴⁸.

Si notino l'eccessiva curiosità di Florentine per la presenza della ciliegia, evidenziata dall'utilizzo del verbo *examiner*; la sua rozza ingordigia nell'ingurgitare la bevanda; l'esuberanza verbale volta a mascherare l'imbarazzo crescente; i momenti improvvisi di disorientamento; il suo sbocconcellare distratto etc. Florentine, comunque, non si lascerà scoraggiare dalla difficoltà di mantenere in vita il suo sogno e il suo primo pasto in un ristorante di lusso, pur con tutte le sue "insidie", rappresenterà per lei un vero e proprio «instant de bonheur et de triomphe» (p. 84). E verso la fine del romanzo Florentine, forse rammentando proprio ciò che ha provato la prima volta, cercherà di nuovo la felicità "posticcia" che può offrire l'ambiente del ristorante. Quando decide, con la morte nel cuore, di sposare Emmanuel – amico di Jean, lo studente di cui è innamorata – solo per il migliore livello di vita che questi è in grado di assicurarle, la protagonista della Roy chiede espressamente ad Emmanuel di portarla a pranzo fuori, pensando che il magico scenario del ristorante a lei già noto possa farla sentire meglio e distoglierla dal suo malumore:

Le restaurant, avec ses allures de guinguette au bord du fleuve, vers Lachine, avait semblé joyeux à Florentine – un endroit où ses regrets cesseraient peut-être de la poursuivre et où, en renouvelant ses pensées, elle arriverait à en trouver qui fussent sans venin. Quelques lanternes vénitiennes se balançaient à une branche d'arbre dont le mouvement lent devant la porte paraissait secouer et emmêler toutes ces vives couleurs; une guirlande d'ampoules colorées s'enroulait au-dessus du seuil bas. [...] L'effet était bariolé, affolant, mais à Florentine il avait paru agréable. Oh, l'endroit vraiment en était un où on n'entrait pas avec des pensées moroses!⁴⁹

In un altro romanzo troviamo la descrizione dettagliata di un ristorante raffinato: si tratta di *Les désirs et les jours* (1948) di Robert Charbonneau⁵⁰, incentrato sulle vicende personali e professionali di due fratelli, Claude e Auguste, i quali hanno vissuto un'infanzia oppressa e complicata, soprattutto a causa della severità del loro padre-padrone. Auguste ricalca le orme del padre,

⁴⁸ *Ibid.*

⁴⁹ *Ibid.*, p. 339.

⁵⁰ Robert CHARBONNEAU, *Les désirs et les jours*, Montréal, Éditions de l'Arbre, 1948.

diventa un uomo di successo freddo ed egoista, un ricco imprenditore che ama circondarsi di cose belle e frequentare ristoranti lussuosi. Il suo amico Massénac, appartenente ad un ceto sociale inferiore ed abituato ai luoghi semplici, benché sia «ébloui par le luxe qui l'entoure, le menu compliqué, l'éclat des couverts» (p. 62), si sente invece profondamente in imbarazzo nei locali chic e formali dove lo trascina Auguste. La descrizione estetica del ristorante occupa ben due pagine, delle quali citiamo una parte per sottolineare il fatto che ancora una volta è lo scenario e non il cibo a costituire l'elemento primario del locale:

C'est dans une petite rue, fréquentée des voyageurs de commerce, que se dissimule l'établissement Bourret. De la rue, à travers une baie vitrée, le passant peut percevoir de petites tables, couvertes de nappes à carreaux rouges et blancs, des ustensiles d'argent bien frotté que le soleil fait miroiter, et, circulant au milieu de cette fête, des jeunes filles en uniformes noirs à poignets et à cols blancs. [...] Toutes les serveuses, jeunes et stylées, recrutées avec le plus grand soin et renouvelées souvent, jouaient-elles un rôle important dans la maison. Le dîneur qui entrait là par hasard, ne pouvait manquer d'apprécier les plats, le service, la propreté du linge, mais pour peu qu'il fut perspicace, il devinait qu'il se passait autour de lui plus de choses qu'on n'en pouvait voir sans indiscretion. Le nombre des serveuses, les frôlements discrets, la prédilection des arrivants pour certaines tables, cette familiarité que la communauté de plaisir établit entre les initiés venaient confirmer cette impression. Derrière la caisse, dissimulée au fond de la salle, s'ouvrait un couloir conduisant aux salons particuliers. Dès l'entrée de ces pièces un luxe insolent bravait le regard⁵¹.

Il passaggio fornisce al lettore un'impressione negativa: non solo il ristorante attira i clienti non tanto per la qualità delle pietanze servite, bensì per la sontuosità dell'ambiente e per l'avvenenza delle cameriere, ma esso diventa addirittura una specie di covo segreto per attività "collaterali" – il gioco, forse, o la prostituzione – menzionate solo velatamente (i *salons particuliers*).

Al di là degli espedienti più o meno ortodossi di cui si serve per attirare una maggiore quantità di clienti, il ristorante resta comunque un modo per fare denaro: dietro ai piatti di porcellana, alle posate lucide e ai tendaggi raffinati vi è una mera questione economica. Nel già citato romanzo *Le matou*, l'autore illustra il cibo servito in termini quantitativi piuttosto espliciti:

La Binerie servait une moyenne de 250 repas par jour. En un mois, les clients avaient engouffré 500 gallons de soupe, 122 pains, 80 douzaines d'œufs, 400 livres de bœuf aux légumes, 77 cœurs de veau, 350 livres de pâté chinois, autant de ragoût de

⁵¹ *Ibid.*, pp. 158-159.

boulettes, 1837 livres de fèves au lard, 168 tourtières, 150 tartes au sucre, 600 gallons de café et 28 bassines de pouding chômeur⁵².

Nell'ambito della ristorazione gli alimenti sono quindi prima di tutto delle merci, che si calcolano in cifre e non ispirano più alcun sentimento o valore se non commerciale: per produrli, acquistarli e cucinarli è necessario del denaro e l'unica preoccupazione dei ristoratori è che essi garantiscano un guadagno. In un certo senso il cibo cittadino mostra una doppia e contrastante caratteristica: come abbiamo già visto, da un lato è violento, perché tenta la povera gente rendendo ancora più faticosa la loro condizione disagiata, ma dall'altro è esso stesso "violentato", usato, bistrattato da tutti. Infatti nei ristoranti lo spreco alimentare è sovrano, in quanto si nutre la convinzione che il cibo sia inesauribile:

Le monte-plats grinçait et une assiette bien pleine, fumante, apparaissait au bord d'une trappe percée sous le reflet des glaces et qui communiquait, on aurait dit, avec une caverne de vivres inépuisables⁵³.

Il pensiero non può non correre, per contrasto, alle qualità e alle prerogative, così opposte, del cibo, dei luoghi e dei modi in cui questo veniva dispensato nel romanzo delle origini. Nel romanzo moderno-contemporaneo, invece, questa triade diventa un simbolo superficiale del dio denaro e delle leggi commerciali. Il ristorante, luogo funzionale all'ottimizzazione dei tempi lavorativi, si presenta così a suo modo come l'emblema di una rivoluzione epocale.

1.3 "Rifugi" e "nidi" gastronomici

Nei romanzi che abbiamo studiato si nota la presenza ripetuta di una particolare connotazione dei diversi luoghi in cui si prepara, si vende e si consuma il cibo, spesso percepiti dai personaggi come "rifugi" o "nidi". Il ristorante, il bar, il chiosco ambulante o semplicemente la cucina, diventano dei "fornitori" di protezione, dei nascondigli rassicuranti per i protagonisti delle

⁵² Yves BEAUCHEMIN, *Le matou*, cit., p. 66.

⁵³ Gabrielle ROY, *Bonheur d'occasion*, cit., p. 105.

vicende, che all'interno di essi trovano, secondo il bisogno, la libertà di esprimersi come veramente desiderano (i rifugi) oppure il conforto per le loro ansie e paure (i nidi).

I primi, generalmente luoghi esterni alle mura domestiche, offrono però una protezione particolare, perché consentono «a tutti i clienti il rifugio dell'anonimato, in seno al quale c'è ampia possibilità di adottare ruoli e atteggiamenti di qualsiasi genere si desideri»⁵⁴. Si tratta di un elemento importante, poiché permette a coloro che all'interno della dimensione casalinga si sentono costretti in un ruolo imposto e non consono alla loro autentica personalità, di provare un forte senso di liberazione. E' esattamente ciò che accade a Madeleine, la moglie insoddisfatta del dottor Dubois, il ricco borghese protagonista del romanzo *Poussière sur la ville* di André Langevin. Le convenzioni sociali che vigono nell'ambiente in cui vive le avvelenano l'esistenza e l'unico luogo in cui Madeleine, così spenta e triste nella vita quotidiana, rinasce letteralmente è il ristorante siriano gestito da Kouri, un uomo gentile e generoso, di cui la donna apprezza la profonda umanità e i modi semplici. Il marito di Madeleine si accorge però che qualcosa non va nel comportamento della moglie, che non ha nulla a che fare con quello della tranquilla «épouse casanière»⁵⁵ che si aspetta da lei, allora comincia a seguire i suoi spostamenti e scopre l'esistenza del ristorante siriano. E' attraverso gli occhi e il racconto del pignolo e snob dottor Dubois che l'autore ci fa conoscere il ristorante siriano:

J'ai fermé la portière et j'hésite encore à quelques pas de la rue Green, n'osant m'avancer davantage. Deux femmes descendent dans ma direction; cela me décide. J'entre chez Kouri d'un pas pressé, ne regardant que le Syrien. L'insistance que je mets à ne pas laisser errer mon regard doit être visible. [...] J'ai l'impression que tout le monde a fait silence dans l'établissement, que même les tubes fluorescents sont figés. Je vais marcher sur un pétard ou sous une chaudière d'eau préparée pour moi. Je fais effort pour sortir de cette atmosphère que je suis peut-être le seul à ressentir⁵⁶.

Il passaggio non esplicita quasi nulla dell'ambiente, eppure, tramite l'imbarazzo del dottor Dubois, si comprende come l'uomo, oltre a sentirsi a disagio per sospettare che la moglie si trovi lì, si vergogni anche di essere entrato in un luogo che coloro che fanno parte del suo ceto non frequenterebbero. L'imbarazzo di

⁵⁴ Joanne FINKELSTEIN, *Andare a pranzo fuori. Sociologia delle buone maniere*, cit., p. 25.

⁵⁵ André LANGEVIN, *Poussière sur la ville*, cit., p. 66.

⁵⁶ *Ibid.*, p. 60.

Dubois cresce quando il ristorante comincia a riempirsi della sua abituale clientela, fatta di minatori sporchi e rozzi di ritorno dal lavoro. Sente le loro grida e il loro volgare parlarsi «d'une extrémité de la salle à l'autre» (p. 63). Allora si volta e vede Madeleine, seduta ad un tavolo in fondo alla sala: ciò che lo colpisce di più è che «les mineurs sont ici chez eux et la présence de Madeleine ne leur paraît pas insolite» (p. 63), il che significa che anche Madeleine è una frequentatrice assidua del luogo. Dubois ne è sconvolto e la visione della moglie così a suo agio, lo lascia ancora più perplesso:

La tête un peu inclinée, les yeux dans le vague, sans manteau, elle paraît écouter. Et je m'aperçois que le juke-box joue sa petite romance. Devant elle, un soda vidé à demi auquel elle ne touche plus. On dirait que la musique coule sur son visage comme un blanc d'œuf. [...] Elle a mit une robe largement ouverte au col et l'on voit sa peau blanche jusqu'au gonflement des seins⁵⁷.

L'ambiente del ristorante sembra avere un effetto davvero miracoloso su Madeleine, tanto che i suoi tratti, di solito duri, si addolciscono. Il marito la guarda e si rende conto che la vera vita della moglie si svolge qui, fuori dalla loro casa:

Elle ne goûte pas tellement la chanson elle-même, ou le film, que l'état de disponibilité où ils la mettent, un peu comme le ferait l'alcool. Cela appartient à cette part de son être que je n'atteins pas. Ce goût n'est pas vulgaire mais il a besoin d'un autre milieu que le mien pour s'épanouir. Madeleine vit plus intensément dans un restaurant comme celui de Kouri, ou dans la rue, parmi les mineurs, qu'à la maison⁵⁸.

Il ristorante di Kouri è per Madeleine una piccola oasi di serenità e quando il dottor Dubois tenta di convincere la moglie a cenare a casa, la donna si mostra decisa nel suo rifiuto. Madeleine sa benissimo che «les notables de Macklin [...] ne dînent pas au restaurant, surtout en compagnie de leurs épouses» (p. 31) e sembra quasi voler sfidare il marito. E' come se, dopo aver faticato tanto per ritagliarsi uno spazio personale nel grigiore che l'attornia, ora Madeleine cercasse di difenderlo a spada tratta. La sua vita è "polverosa", ma nel ristorante di Kouri non è più così e può finalmente essere se stessa. Madeleine non ha alcuna intenzione di piegarsi alla volontà del marito: se lui ha il diritto di dettare le sue regole in casa, nel ristorante di Kouri è lei che decide: «je dîne ici» (p. 66), afferma più volte, e a Dubois non resta che arrendersi. Madeleine ha vinto.

⁵⁷ *Ibid.*, p. 61.

⁵⁸ *Ibid.*, p. 62.

Non dimentichiamo inoltre che nella situazione descritta nel romanzo il ristorante-rifugio della donna è siriano, quindi straniero e pertanto doppiamente estraneo alla quotidianità domestica. Proprio quella diversità etnica, tanto disprezzata e temuta nel romanzo storico e della terra, ora non solo è apprezzata, ma è concepita come la caratteristica peculiare di uno “spazio” di liberazione non soggetto a regole soffocanti, che permette di respirare e di esprimersi pienamente. Nella realtà del moderno immaginario occidentale, infatti, il ristorante straniero (greco, cinese, turco, ebraico che sia) rappresenta proprio la pratica di un anticonformismo e di una disinvoltura di vita, tanto che «si diventa suoi clienti per il cibo, i prezzi bassi e la mancanza di protocollo»⁵⁹:

Questi ristoranti sono generalmente liberi da molti codici rigorosi, raramente impongono regole d'abbigliamento o mettono in conto la spesa per il coperto. [...] Essi possono produrre sul commensale l'impressione di un'atmosfera amichevole e insieme anonima. Dopo qualche anno è possibile che si siano creati rapporti personali con il gestore, almeno al punto di riconoscersi reciprocamente⁶⁰.

Questo rifugio che i personaggi dei romanzi si ritagliano non è solo costituito da ristoranti gestiti da stranieri, ma anche da ristoranti quebecchesi. Florent, ad esempio, protagonista di *Le matou* di Yves Beauchemin, è un uomo insoddisfatto sia della sua vita familiare, caratterizzata da un rapporto piuttosto pesante col padre, che lo considera un fallito di prima categoria, sia di quella professionale, che lo vede commesso annoiato in un piccolo negozio di dischi. Egli trova conforto frequentando ristoranti di ogni sorta, tra i quali «La Blanche Hermine, rue Saint-Hubert, [...] une crêperie qu'il avait prise en affection» (p. 14). Non solo: quando Florent apre un suo locale, La Binerie, grazie al finanziamento di un vecchio signore, lo vediamo “accoccolarsi” letteralmente «sur le comptoir comme sur la rambarde d'un navire» (p. 61) e annusare l'aria sornione, aspirando «avec délices l'odeur de friture, de café et d'eau de Javel qui flotte dans le local» (p. 61). Per Florent il suo ristorante rappresenta un rifugio e una rivincita, tanto che perderlo – a causa della cattiveria di un socio invidioso – gli provocherà una forte depressione. Allora Florent, per curare la sua tristezza, si consolerà in un altro ristorante, Chez Bob Snack Bar, locale in cui le sue soste si prolungheranno sempre più:

⁵⁹ Joanne FINKELSTEIN, *Andare a pranzo fuori. Sociologia delle buone maniere*, cit., p. 135.

⁶⁰ *Ibid.*, p. 136.

Une tasse de café durait une heure, un sandwich au jambon faisait facilement la moitié d'un après-midi. Quant aux omelettes, elles étaient interminables⁶¹.

Non solo: Florent prende persino l'abitudine di riempirsi le tasche con bustine di zucchero prima di andare via, quasi cercasse di portare con sé qualcosa di quel locale "salvatore", la sua "ultima dolcezza" (cfr. p. 182).

Ma il vero e proprio re di tutti i rifugi gastronomici è Le Sélect, il ristorante in cui lavora Céline, la protagonista del romanzo *Le cahier noir* di Michel Tremblay, la quale intrattiene con Le Sélect un rapporto quasi morboso. Al di fuori delle sue mura, del resto, l'autore dipinge per Céline una situazione angosciata, che fa sì che la giovane viva in uno stato di perenne vergogna. Infatti, non solo l'eroina di Tremblay ha un handicap fisico – come abbiamo detto è nana dalla nascita –, ma la sua famiglia la mortifica sotto ogni punto di vista: sua madre è vittima dell'alcool e pensa solo a se stessa; suo padre è un menefreghista che non si cura minimamente del benessere materiale e psicologico della famiglia; quanto alle sorelle, magre e perfette come attrici, la loro bellezza contribuisce a potenziare l'insicurezza di Céline. L'intera storia cui l'autore dà vita si basa sul contrasto tra questo senso di continuo disagio avvertito da Céline a casa e tra la gente, e la serenità che la pervade, invece, in quel luogo per lei unico che è Le Sélect, il ristorante dove lavora come cameriera. Esso è in un certo senso il vero protagonista del romanzo, quasi un gigantesco, amoroso padre⁶² che la protegge e crea per lei una sorta di famiglia sostitutiva. Céline appare effettivamente molto legata alla moltitudine di personaggi-caricature che si muovono nel pacifico, pigro universo di *poulet frit et salade au chou* del Sélect: dalle rubiconde, giucose cameriere Madeleine, Marie e Janine, al proprietario, Nick, un affettuoso energumeno sempre pronto a dispensare cibo, consigli e tenerezza. Questa "abbondanza" sentimentale e alimentare conforta e sostiene Céline, permettendole di crearsi un mondo tutto suo, intriso di semplicità e buon cuore, condito di salse saporite, calorosamente tinto del rosso acceso del Ketchup e del giallo girasole delle omelettes. La perfezione dell'ambiente del

⁶¹ Yves BEAUCHEMIN, *Le matou*, cit., p. 182.

⁶² Questi ristoranti-rifugio e oasi di pace per i personaggi incarnano spesso figure maschili, quando generalmente il cibo è invece simbolico della figura materna femminile, che distribuisce il nutrimento e con esso tranquillità e serenità. Una specifica ricerca potrebbe forse mettere in relazione questo fatto con la figura maschile paterna, così frequentemente "deficitaria" nel romanzo quebecchese, per rilevare la compensazione di tale deficit tramite appunto l'assunzione di un cibo che passa dalla connotazione femminile – ben presente e "sovrabbondante" nel suo ruolo nel romanzo quebecchese – a quella maschile.

Sélect fornisce all'autore un ulteriore elemento di contrasto per lo sfacelo che caratterizza, invece, l'ambiente casalingo di Céline.

Nel testo la funzione di “protezione” del ristorante è palese nelle stesse parole di Céline fin dalle prime pagine, quando la giovane dichiara esplicitamente che il ruolo da lei ricoperto la rende immune dai commenti sarcastici e dalla cattiveria degli altri:

S'ils me croisaient dans un coin noir ils n'hésiteraient pas à rire de moi, mais là, parce que je suis la serveuse, la pourvoyeuse de nourriture, m'appellent mademoiselle gros comme le bras et retiennent leurs moqueries⁶³.

Non è solo la professione che svolge a proteggere Céline. Il padrone Nick, infatti, vigila su di lei ed è pronto a difenderla da chiunque la importuni:

Nick était sorti de la cuisine en s'essuyant les mains avec l'éternel chiffon grisâtre qu'il tient accroché à sa ceinture et qu'il lave chaque nuit, comme un maniaque, avant de quitter le restaurant. [...] J'ai fait signe à Nick que tout était correct et il est retourné à ses chaudrons⁶⁴.

Ma Céline non è l'unica a considerare Le Sélect come una “tana” accogliente e protettiva: la clientela notturna, infatti, costituita principalmente da travestiti, attori girovaghi e senzatetto, si rifugia abitualmente all'interno del ristorante. Si tratta di un rifugio prima di tutto fisico, perché offre calore d'inverno e, grazie all'aria condizionata, frescura d'estate. Ma Le Sélect è ancor più un rifugio psicologico, perché accoglie anche la stranezza. Céline adora i travestiti, «êtres bizarres qui passent la soirée et une partie de la nuit à entrer et sortir du Sélect comme si c'était chez eux» (p. 22) e capisce che per loro, esattamente come accade a lei, quel ristorante è una sorta di piccolo universo “anarchico”, dove nessuno giudica nessuno e dove si può essere ciò che si desidera:

Pour la faune de jour le Sélect n'est pas du tout un refuge comme il l'est pour la clientèle de nuit⁶⁵.

Gestito da stranieri o no, quindi, vediamo che l'ambiente del ristorante – almeno

⁶³ Michel TREMBLAY, *Le cahier noir*, cit., p. 16.

⁶⁴ *Ibid.*, p. 32.

⁶⁵ *Ibid.*, p. 27.

quello più economico e informale – ben tollera generalmente la diversità⁶⁶. Céline si sente quasi adottata dalla *faune de la nuit*, quasi fosse la sua vera famiglia:

Je sers des hamburger platters à des travestis. Qui sont, je crois bien, devenus ma vraie famille au fil des deux années qui viennent de s'écouler⁶⁷.

Sia Céline che i travestiti risultano così dei “diversi” in cerca di un porto sicuro dalle critiche altrui. Se però l'autore utilizza esplicitamente il termine “rifugio” per spiegare l'importanza del Sélect per la clientela notturna, ci mostra invece una Céline restia ad ammettere di fronte ad Aimée, uno dei travestiti del locale, la funzione di rifugio che ricopre per lei Le Sélect:

- C'est clair? Le Sélect n'est pas un refuge, c'est un endroit où j'ai choisi de travailler et où je suis heureuse de travailler!
- Tu te défends trop, Céline...
- Ça veut dire quoi, ça?
- Quelqu'un qui nie trop...⁶⁸

Questo dialogo tra Céline e Aimée muta, almeno in parte, la connotazione positiva di cui gode generalmente il motivo del ristorante-rifugio. La scrittura di Tremblay è riflessiva e molto profonda e, seppur velatamente, mette bene in risalto il vero senso del rifugio⁶⁹, che rappresenta in genere il pretesto per non affrontare le proprie paure, mettendo in piedi una sorta di recita con se stessi e con gli altri. Anche Madeleine, del resto, la moglie del dottor Dubois nel romanzo *Poussière sur la ville* precedentemente considerato, “utilizza” in un certo senso il benessere che prova all'interno del ristorante di Kouri per continuare a nascondere a se stessa il fatto che non ama suo marito e che la sua vita non le piace affatto. Le pause nel ristorante ricaricano Madeleine e le permettono di mantenere la maschera che tutti si aspettano che lei indossi nella

⁶⁶ All'interno del Sélect è accettata ogni tipologia di “diversità”, anche quella alimentare: il sottocuoco Lucien, ad esempio, ama imitare la cucina haitiana e aggiunge volentieri salsa piccante e paprika al *pepper steak*. L'iniziativa è apprezzata specialmente dalla clientela notturna: «Lucien appelle ça la touche haïtienne et les travestis trouvent que ça fouette le sang, que ça prépare bien pour une nuit passée à geler en talons hauts dans la neige sale», *ibid.*, p. 161.

⁶⁷ *Ibid.*, p. 46.

⁶⁸ *Ibid.*, p. 34.

⁶⁹ Anche i genitori di Céline hanno un personale rifugio di tipo eno-gastronomico, il quale contribuisce a far dimenticare loro ansie e problemi: la madre «se réfugie dans l'alcool», mentre il padre «à la taverne», *ibid.*, pp. 44-45.

vita “normale”. Se la donna non avesse la possibilità di rigenerarsi passando del tempo nel suo rifugio, però, forse scoppierebbe, riuscendo magari a prendere la decisione più giusta per il suo benessere psico-fisico, quella di ammettere il fallimento del suo matrimonio e cercare altrove – in un’altra città, accanto a qualcun altro – la felicità. Allo stesso modo Céline, tramite il Sélect, sta reprimendo i suoi veri desideri, che sono quelli di poter essere indipendente ed autonoma e di vivere una vita normale. In realtà Céline non vuole essere un’emarginata, ma “accettando” la protezione del Sélect e nascondendosi all’interno del suo universo rassicurante, è lei stessa che si limita. Vediamo che non appena un problema – pratico, familiare, psicologico – si profila all’orizzonte, Céline scappa “tra le braccia” del Sélect, anche al di fuori del suo orario di lavoro:

J’avais besoin d’air, de distance, d’une petite dose d’oubli momentané. J’ai donc claqué la porte sans rien ajouter et je suis retournée au restaurant plier des napskins en compagnie de Marie, en attendant que les créatures de la nuit viennent m’offrir ma dose de consolation⁷⁰.

La conoscenza di Aimée, però, introduce un considerevole cambiamento nella vita di Céline: le parole del travestito⁷¹ fanno riflettere la giovane donna, che comincia a comprendere il motivo del senso di soffocamento che prova talvolta nei confronti del suo lavoro:

L’autre jour, j’ai essayé de compter le nombre de hamburger platters que j’ai servis ici [...] depuis toutes ces années-là, et j’ai eu peur... J’ai vu le restaurant rempli jusqu’au plafond de steak haché trop cuit, les patates frites dépassaient de partout, le ketchup dégoûlait... Je me suis dite que je ferais mieux de partir avant de me mettre à franchement haïr tout ça⁷².

Ma Céline non è una persona determinata e per lei non è affatto facile decidere di rinunciare alla “protezione” del Sélect, infatti vediamo che nutre forti dubbi:

La volonté de changer de monde, de troquer mon univers de poulet frit et de salade au chou contre la vie plus excitante, plus enrichissante de comédienne amateur? Je ne suis pas sûre que la réponse soit oui⁷³.

⁷⁰ *Ibid.*, p. 79.

⁷¹ Benché il paragone diretto tra il Survenant, lo straniero dell’omonimo romanzo di Germaine Guèvremont e Aimée sia improponibile, il fatto che ancora una volta la presa di coscienza e il cambiamento siano determinati da un “diverso”, un marginale della società, suggerisce una valutazione positiva della diversità.

⁷² Michel TREMBLAY, *Le cahier noir*, cit., p. 21.

⁷³ *Ibid.*, pp. 20-21.

Nel romanzo vi è addirittura una scena in cui si ha quasi l'impressione che Céline sia arrabbiata con Aimée, colpevole di aver mandato in frantumi le sue certezze con l'assurda proposta di tentare insieme la carriera teatrale. Céline approfitta così, ancora una volta, del "potere" che le conferisce la sua professione e punisce il suo nuovo amico/amica: «Je l'ai laissée devant sa tasse de café vide sans lui offrir de la réchauffer» (p. 36). L'autore si serve evidentemente di tutti questi piccoli indizi, tra i quali il senso di soffocamento avvertito dalla sua protagonista, il tentennamento, la ripicca infantile, per introdurre a poco a poco quello che sarà il cambiamento vero e proprio. Nonostante il cuoco ed altri amici la scoraggino, dicendole che il suo posto è lì, dentro al Sélect (cfr. p. 187), Céline troverà il coraggio di fare un provino e otterrà una parte in uno spettacolo teatrale. Una volta uscita dal suo bozzolo, però, forse troppo ansiosa di vivere per davvero, di essere finalmente una donna e non più solo una nana, Céline scambierà le tenebre per la luce e finirà a lavorare come *hôtesse* in una *maison de relaxation*. D'altro canto non si può negare che la metamorfosi sia avvenuta, seppur in una direzione imprevista e discutibile.

Questo finale dolce-amaro⁷⁴ accomuna in parte *Le cahier noir* di Michel Tremblay con *Bonheur d'occasion* di Gabrielle Roy. Anche Florentine, infatti, vive una lunga attesa: quella di veder realizzato il suo più grande sogno, quello di diventare ricca. Alla fine, lo abbiamo visto, la giovane, proprio come Céline, si farà consigliare dalla fretta e sceglierà di sposare per interesse un uomo che non ama. Anche in questo caso il personaggio riesce a mutare la situazione iniziale in cui si trova, ottenendo una vittoria personale, ma a scapito di valori importanti: la dignità per Céline e l'amore per Florentine. In realtà questo non è l'unico elemento comune alle due eroine: anche Florentine è una cameriera, ad esempio, e passa tutto il suo tempo all'interno di un ristorante, Le Quinze-Cents. L'autrice di *Bonheur d'occasion* non esplicita chiaramente che per Florentine il ristorante è un rifugio, ma vi sono dei passaggi, nel romanzo, che danno la sensazione che la giovane, per quanto maledica spesso il suo luogo di lavoro, ne apprezzi segretamente alcuni particolari: il perenne tepore che vi regna, ad esempio, anche quando «le froid marque les lourds battants vitrés», «l'odeur violent du caramel, entre ces grandes glaces pendues au mur où se vo[i]lent d'étroites bandes de papier gommé, annonçant le menu du jour», «le son bref, crépitant, du tiroir-caisse» (p. 9). Le Quinze-Cents appare rassicurante e sembra proteggere

⁷⁴ Il finale "ibrido", né positivo, né negativo, costituisce anch'esso, così come altri elementi, un cambiamento importante del romanzo moderno-contemporaneo rispetto a quello delle origini.

Florentine dal mondo crudele e pieno di tentazioni che esiste al di fuori di esso. Il sogno della giovane, però, prevede lusso e ricchezza e più il tempo passa, senza che i suoi desideri trovino alcuna realizzazione, più la sua insofferenza verso il lavoro che svolge aumenta, diventando talvolta un vero e proprio disgusto:

Jamais toutes ces odeurs de graisse chaude, de vanille, ne l'avaient autant écourée!⁷⁵

I personaggi possono dunque avvertire per il loro rifugio anche sentimenti contrastanti, di amore e odio.

François, al contrario, protagonista e narratore di *Salut Galarneau!* (1963), romanzo di Jacques Godbout⁷⁶, ha un'adorazione assoluta per il suo chiosco gastronomico ambulante. François non ha avuto una vita facile, non si è mai sentito apprezzato dalla sua famiglia e dopo la delusione di non essere riuscito ad entrare all'università, si sentiva un fallito. Solo il suo snack-bar gli ha regalato un po' di serenità: è diventato il re degli hot-dogs e ne è estremamente orgoglioso, tanto che non potrebbe più vivere senza le salsicce e le patate che cucina e vende ogni giorno. Pur non trattandosi questa volta di un ristorante, ma di un chiosco, l'autore, per bocca del suo personaggio, parla anche in tal caso di rifugio:

Je veux dire, mon stand, c'est un refuge; j'y suis, j'y reste. [...] J'aime la vie simple et l'odeur des frites⁷⁷.

Nonostante sembri molto felice, in fondo anche François cela un disagio profondo: siccome ha sofferto tanto, si rifiuta di stabilire contatti stretti con gli altri, temendo di poter soffrire di nuovo. Il suo chiosco costituisce un'oasi felice che lo isola dal resto del mondo e questo lo rende impermeabile alle emozioni. François non sopporta nemmeno di sentir parlare del dolore altrui, ecco perché gli piace tanto vendere cibo e scambiare con gli altri giusto un saluto:

Ça vous prend aux tripes comme un ragoût trop gras des gens qui souffrent [...], alors que moi, les contacts avec les clients, c'est plutôt: Salut Galarneau! Donne-moi un hamburger avec des oignons crus puis de la relish verte⁷⁸.

Finora abbiamo considerato solo gli spazi esterni alle mura domestiche. In realtà anche all'interno della casa i personaggi possono trovare un ambiente

⁷⁵ Gabrielle ROY, *Bonheur d'occasion*, cit., p. 117.

⁷⁶ Jacques GODBOUT, *Salut Galarneau!*, Paris, Seuil, 1982.

⁷⁷ *Ibid.*, p. 29.

⁷⁸ *Ibid.*, p. 29.

“protettivo”: la cucina. E’ vero che la presenza del ristorante ne ha in parte scalfito l’importanza, ma laddove la cucina appare ancora sulla scena romanzesca moderna continua comunque a rivestire un ruolo essenziale, caratterizzata da quel senso di tradizionale familiarità che da alcuni personaggi è percepito come inibitorio e soffocante – e per questo da essi rifuggito nel ristorante –, mentre da altri – coloro che sono sopraffatti dalle difficoltà della vita e che non si sentono ancora a loro agio immersi nella variegata realtà contemporanea – è apprezzato proprio per la sua semplicità e per il suo calore. E’ in questo senso specifico che possiamo considerare la cucina quasi come un “nido” confortevole: se i protagonisti delle vicende narrate si rifugiano nel ristorante per scappare dall’immobilità domestica e dalle consuetudini familiari che non permettono loro di esprimere liberamente i propri desideri e il proprio modo di essere, ansiosi come sono d’inserirsi in un ambiente “diverso” e più dinamico, quelli che invece non “osano” abbandonare la cucina – o che comunque vi rientrano con sollievo – negano i cambiamenti e le novità che si muovono attorno a loro.

Ventre tradizionale del cibo, luogo intimo della preparazione di questo e del suo consumo, la cucina incarna dunque l’abitudine, la tranquillità, la sicurezza della realtà che si conosce da sempre e non contempla mutamenti. In *Bonheur d’occasion*, ad esempio, Azarius, il padre, prova tenerezza e «réconfort» nel sentire il rumore abituale delle ciabatte della moglie Rose-Anna «sur le lino de la cuisine» (p. 170) e la sera si rilassa insieme a lei vicino al focolare, godendo del rassicurante profumo «de pain grillé» (p. 91) da cui è invasa la cucina. Quest’ultima si connota anche di una valenza affettiva: quando Azarius decide di traslocare per l’ennesima volta, la stanza di cui si occupa subito Rose-Anna non è la sua camera da letto, come si potrebbe immaginare, bensì proprio la cucina. La donna raccoglie con infinita cura i suoi utensili e le sue pentole, suoi veri “effetti personali”, e li ripone nelle casse. La scena, che si estende per cinque pagine, vede la parola *cuisine* menzionata sei volte e tale ripetizione ben sottolinea l’importanza del luogo. La cucina è quindi un “nido” speciale per i personaggi, che nutrono verso di essa veri e propri sentimenti. Rose-Anna non rinuncia nemmeno a portare via con sé «le poêle de cuisine» (p. 292), il cuore pulsante dell’ambiente e ordina decisa al marito: «il faut le démonter tout de suite ce soir, Azarius, tard ou pas tard» (p. 292). E alla fine, prima di chiudere la porta e andarsene, Rose-Anna fa un ultimo giro solitario, ricordando tutti i bei momenti trascorsi nella sua cucina, che ora è completamente vuota e le appare «étrangement muette» (p. 292).

Anche il dottor Dubois, tormentato protagonista maschile di *Poussière sur la ville*, trova conforto in cucina, dove Thérèse, la domestica, l'accoglie «par son bonjour bref et clair de tous les matins, qu'il pleuve ou qu'il fasse beau» (p. 40). Dubois si siede e la guarda compiere ogni giorno i medesimi gesti: «elle presse un fruit [...] et comme tous les matins, Thérèse s'assoit en face de moi et me regarde manger en silence» (p. 41). E' dunque l'abitudine della colazione in cucina che «réconforte» Dubois (p. 41) e gli permette in un certo senso di ossigenarsi dall'ansia che gli mette addosso la moglie. Quando arriva il lattaio, poi, puntuale come ogni giorno, «la cuisine s'emplit d'un froid bon et propre» (p. 42). Se l'ambiente del ristorante appaga dunque il desiderio di novità e talvolta di anonimato rispetto alla vita quotidiana – salvo poi diventare esso stesso l'incarnazione dell'abitudinarietà nel caso in cui si trasformi in una sorta di seconda casa –, quello della cucina, invece, soddisfa il bisogno di normalità e familiarità⁷⁹.

Un'ulteriore immagine della cucina come “nido” è presente anche nel romanzo *Les Chambres de bois* (1958) di Anne Hébert⁸⁰, la cui protagonista, Catherine, una donna vivace ed estremamente solare, sposa un uomo tetro e pessimista, freddo e compassato, Michel. Egli la porterà a vivere in una grande casa nel bosco, dove Catherine patirà una lunga prigionia fisica e mentale. La giovane eroina di Anne Hébert non sopporta le stanze buie e poco areate della sua nuova dimora, eccetto una, che le dà un po' di conforto, ossia la cucina:

On peut se perdre dans la cuisine comme dans une ville chaude encombrée d'épices, d'odeurs qui cuisent, de cuivres rouges qui flamboient⁸¹.

La cucina è definita dispersiva come una città, quindi tutta da scoprire: si tratta però di una grandezza che non spaventa, perché l'ambiente è pervaso da calore e profumi piacevoli.

Ma il romanzo che riserva la maggiore attenzione all'ambiente della cucina è *Les Plouffe* (1948) di Roger Lemelin⁸², saga della numerosa famiglia proletaria Plouffe, che vive nella periferia della città di Québec nel tumultuoso periodo

⁷⁹ Il confine tra “nido” e “rifugio” è davvero molto sottile: è vero che la cucina, a differenza degli ambienti estranei alle mura domestiche, è più chiusa e non ammette né il cambiamento né il contatto con la diversità, ma anche il ristorante, nel momento in cui diventa troppo familiare per colui che lo frequenta, può rappresentare un pretesto per non affrontare la paura del confronto con la realtà esterna. Sia il “nido” che il “rifugio”, insomma, possono diventare trappole.

⁸⁰ Anne HÉBERT, *Les chambres de bois*, Paris, Seuil, 1958.

⁸¹ *Ibid.*, p. 52.

⁸² Roger LEMELIN, *Les Plouffe*, Montréal, Le Cercle du Livre de France, 1968.

1939-1945, caratterizzato dall'avvento della guerra e da innumerevoli agitazioni operaie. Nonostante la pletora di personaggi che popola il romanzo – i genitori Joséphine e Théophile, i loro figli, Ovide, Guillaume, Napoléon e Cécile, i loro amici e corteggiatori, il curato, l'allenatore di *baseball* e tanti altri –, la protagonista del romanzo sembra la cucina. L'autore la nomina almeno quaranta volte nel testo e la dipinge come la stanza regina della casa, dove non solo si mangia, ma si chiacchiera, si può giocare e dormire, persino radersi. La cucina dei Plouffe è un “nido” accogliente, pieno di luce e di calore, invaso da profumi genuini e gustosi:

Quelle atmosphère! Une odeur de confitures aux fraises fraîchement préparées venait de la cuisine⁸³.

Il cibo è sapientemente preparato da Joséphine, madre-padrone, vigile e attenta a tutto ciò che accade alla sua imprevedibile famiglia. La cucina è il suo regno incontrastato:

Depuis quarante ans, cette vieille femme aux chairs amples, flasques et ridées [...] qu'une trop tardive maternité avait épuisée [...] allait et venait dans sa cuisine, préparait les repas, lavait la vaisselle, mangeait les restes de nourriture que les enfants n'aimaient pas. Et ce domaine qu'elle avait tant ratissé, sarclé, qui aurait dû lui appartenir en vertu de tous les droits, lui était enlevé par tranches à mesure que les enfants vieillissaient⁸⁴.

Joséphine vive letteralmente in simbiosi con la sua cucina ed è persino gelosa se una delle sue figlie osa avvicinarsi ai fornelli, se qualcuno che non sia lei sposta un utensile, prende un'iniziativa senza consultarla o lascia in giro le sue cose in cucina. Pensiamo «[qu']elle ne reconnaiss[e] rien, ni les gens, ni les livres, excepté ses couteaux et ses fourchettes» (p. 74):

Elle avait eu jadis une brouille avec sa sœur à propos d'un couteau à beurre qu'elle disait identifier comme sien⁸⁵.

Non solo, Joséphine esercita anche un certo «déspotisme de cuisine» (p. 77): la donna, cioè, usa le sue elaborate pietanze per far fare agli altri ciò che vuole e si riserva di non nutrire chi non le piace o chi contravviene alle sue regole. Quando

⁸³ *Ibid.*, p. 95.

⁸⁴ *Ibid.*, pp. 73-74.

⁸⁵ *Ibid.*, p. 75.

ad esempio viene a sapere che Denis, un amico di suo figlio Guillaume, frequenta Tom Brown, un pastore protestante che lei non gradisce, Joséphine si rifiuta di servirlo finché non le assicuri che non vedrà più il pastore. Solo dopo aver sentito la promessa che voleva Joséphine si rilassa:

Tout le corps de Joséphine se détendit, et un sourire qui la rendait presque belle découvrit les deux dents déracinées qu'elle conservait pour étirer sa gomme à mâcher et la faire gonfler. – Donc, assis-toi à la table, Denis. Tu manges avec nous autres⁸⁶.

Però gli altri figli insorgono contro la durezza della madre e il padre gongola:

Il souriait de contentement de se voir vengé du despotisme de cuisine de sa femme⁸⁷.

Ma l'elemento che colpisce di più, nel romanzo, è il fatto che la cucina è in grado di dare sostegno ai personaggi: quando si sente triste Joséphine «se blottit contre son poêle» (p. 169), quasi a cercare la consolazione di un calore umano, mentre quando Ovide decide di abbandonare il convento dove è entrato e tutta la sua famiglia si mostra contraria alla sua decisione, «l'odeur de la cuisine agiss[e] [...] sur lui comme un tonique» (p. 267).

Simbolo della familiarità, l'ingresso secondario attraverso la cucina costituisce inoltre in casa Plouffe una sorta di passaggio obbligato per chiunque voglia entrare nell'appartamento. Nel caso in cui qualcuno bussi invece alla porta principale, automaticamente si tratta di un estraneo:

Ce devait être un étranger, car tous les amis et même le curé entraient d'habitude par la porte de la cuisine⁸⁸.

Questo piccolo “espediente” utilizzato dall'autore rende chiaro che, a differenza del ristorante, luogo di tutti, siamo di fronte ad un universo chiuso, vigilato da un “guardiano” (Joséphine) e aperto solo ad un circolo di eletti che rientrano nella cerchia di familiarità e per questo bene accettati. E' facile, quindi, che un “nido” così restio ad accogliere la novità, possa diventare soffocante, fino a trasformarsi in una specie di “prigione” da cui dover fuggire. E' così che nel descrivere una discussione particolarmente lunga che si svolge in cucina, l'autore definisce i Plouffe «des prisonniers à vie de la cuisine» (p. 320). Come può avvenire per

⁸⁶ *Ibid.*

⁸⁷ *Ibid.*, p. 77.

⁸⁸ *Ibid.*, p. 33.

ogni altro “rifugio” o “nido”, del resto, anche nei confronti della cucina si possono nutrire – soprattutto in particolari fasi della vita – sentimenti opposti:

Per alcuni la cucina può essere simbolo della felicità assoluta, per altri di soffocamento: specialmente durante l’adolescenza il pranzo in famiglia rappresenta l’autorità genitoriale e il fatto che esso si svolga in cucina porta con sé brutti ricordi⁸⁹.

Il fatto che nei romanzi moderno-contemporanei i personaggi si mostrino perennemente in “fuga” – da loro stessi, dalle avversità, dai cambiamenti – e alla ricerca di “rifugi” e “nidi” gastronomici che possano aiutarli e proteggerli, ben esprime la difficoltà dell’individuo moderno ad interagire con gli altri e il suo disagio nei confronti della costante pressione – sociale, psicologica, economica – a cui lo sottopone la nuova realtà consumistica in cui vive.

1.4 La valenza “terapeutica” del cibo moderno

Nel romanzo moderno-contemporaneo il cibo in quanto tale assume spesso una funzione che potremmo definire “salvifica”: quegli stessi alimenti che per alcuni personaggi appaiono scontati oppure talmente invidiabili che si preferisce fuggire dalla loro visione tentatrice, per altri costituiscono un importante elemento di sostegno, sollievo e conforto. Il fatto che il cibo “riempia” fisicamente, del resto, induce a pensare che esso possa essere di aiuto anche in caso di vuoto mentale o affettivo. In effetti le virtù consolatorie del cibo sono risapute:

Manger réfère à la sensibilité, à la sexualité, à la faim de vie, je dirais même plus à la substance de l’être. Vous aurez compris qu’il ne peut s’agir d’une activité banale. Mon monde peut parfois se réduire à ma cuisine, mais c’est pour mon plus grand bonheur. La nourriture est l’une des façons de donner un sens à la vie, chaque repas étant susceptible de devenir une petite fête qui rythme le passage du temps. Surtout dans les mauvais jours! Je crois au pouvoir primitif de la bouffe pour reconforter, rasséréner, ressourcer, faire du bien. La vraie nourriture nous ramène à la vie, nous rabiboche avec nous-mêmes⁹⁰.

⁸⁹ Jean-Louis GAUTHIER, *Au fil des ans la cuisine a changé de visage*, “Châtelaine”, cit., p. 116.

⁹⁰ Geneviève SAINT-GERMAIN, *Une gourmande passe à table*, “Châteleine”, cit., p. 114.

Insomma, è chiaro che l'atto di nutrirsi, per il bambino come per l'adulto, non risponde esclusivamente ad esigenze fisiologiche:

Sin dalla prima infanzia, l'atto di mangiare è intrecciato al contatto fisico molto intenso con chi fornisce il cibo – il calore, il tocco della pelle, l'odore del corpo, il suono della voce – e alle emozioni e sensazioni attivate da questa esperienza. La dolcezza del latte rappresenta il benessere e il piacere, non solo a causa del suo sapore buono, ma anche grazie alle numerose associazioni positive che stimola. Soddisfare la fame, di conseguenza, significa molto di più del benessere fisico di uno stomaco pieno o del piacevole sapore del latte: è un'esperienza legata anche alle risposte emotive e sensoriali del neonato alla persona (o le persone) che gli procura il cibo. Nonostante queste sensazioni e stati emotivi provati nella prima infanzia difficilmente siano consapevoli o ricordati, la loro influenza sulle reazioni al cibo, nei momenti successivi della vita, è evidente. Dall'età neonatale in poi, attraverso l'infanzia e fino all'età adulta, ogni alimento è circondato da uno spesso strato di significato, pertanto la dimensione fisiologica del cibo è inestricabilmente intrecciata con quella simbolica, al punto tale che non possiamo determinare dove l'una cominci e dove l'altra finisca⁹¹.

Nei testi che abbiamo analizzato accade frequentemente che i personaggi al centro delle vicende narrate mostrino una certa implicazione emotiva con la sfera simbolica del cibo: essi tentano, cioè, di risolvere i loro problemi tramite gli alimenti che ingeriscono. In *Le matou*, ad esempio, Picquot, cuoco ed amico di lunga data del protagonista Florent, è fermamente convinto che cibo e bevande possano essere d'aiuto in situazioni negative. Vediamo con quanta sicurezza suggerisce a Florent di curare con una zuppa la depressione che lo tormenta da quando ha perso – per colpa delle malefatte del suo socio – il suo ristorante:

Je vous ai préparé hier soir une soupe Soyer, cette fameuse soupe qu'Alexis Soyer a inventée pendant la famine d'Irlande de 1840. Gras de lard, ail, oignon, navet, anchois, poivre et tomate. Simple, succulent, réconfortant: ce qu'il vous faut⁹².

In *Le cahier noir* l'autore è ancora più esplicito; infatti la sua eroina, Céline, dichiara che «une tasse de thé ou une tasse de café [...] va arranger quoi que ce soit» (p. 32) e che l'odore del caffè è «réconfortant» (p. 148), non lasciando adito ad alcun dubbio sulle proprietà curative e consolatorie del tè e del caffè.

I cibi e le bevande sembrano quindi prestarsi molto bene ad associazioni di tipo “terapeutico”. Alcuni di essi, però, si rivelano particolarmente adatti a rasserenare gli animi e sono quelli a base di vaniglia, di zucchero e cioccolato. Fin dall'infanzia, infatti, l'ubbidienza viene tradizionalmente premiata con cibi

⁹¹ Deborah LUPTON, *L'anima nel piatto*, cit., pp. 17-18.

⁹² Yves BEAUCHEMIN, *Le matou*, cit., p. 179.

dolci e nell'immaginario collettivo «i rimandi metaforici tra lo zucchero, il miele e l'amore, i buoni sentimenti, sono frequenti»⁹³. Queste “categorizzazioni infantili”, se così si possono chiamare, tendono a permanere nella vita adulta, quando i dolci e i prodotti di pasticceria in generale vengono utilizzati «per superare momenti di stress e di crisi»⁹⁴, tanto che è opinione comune che «eliminare i dolci dalla propria dieta significhi considerarsi esclusi dal piacere»⁹⁵. Il sapore dolce di torte e biscotti suscita in colui che lo gusta una sensazione benefica in grado di cancellare, benché momentaneamente, la frustrazione o la malinconia. Inoltre, la vaniglia e il cioccolato, ossia le sostanze incluse più di frequente nei dolci, evocano facilmente il ricordo positivo dell'infanzia, il quale contribuisce a provocare e mantenere la percezione del piacere e del sollievo:

La vaniglia ha un effetto calmante e rassicurante, evoca ricordi infantili legati a piaceri semplici, come le torte fatte in casa, ed emozioni di conforto, familiarità e sicurezza. Il medesimo effetto può essere ottenuto con lo zucchero filato o il cioccolato⁹⁶.

Nei nostri romanzi è soprattutto il cioccolato a ricoprire un ruolo di rilievo, sia sotto forma di dolce che di bevanda. Il Nestlé Quick compare in due testi degli anni Settanta: il già citato *Le cœur de la baleine bleue* e *Les grandes marées* (1978), entrambi di Jacques Poulin⁹⁷. Nel primo l'irrequieto protagonista Noël nutre una passione smodata per questa bibita, che è parte indispensabile della sua dieta: proprio lui, che sembra non avere mai l'esigenza di mangiare o bere, non può fare a meno del cioccolato liquido. Vi ricorre sempre quando è nervoso, per esempio durante la visita di controllo dal chirurgo che l'ha operato: il cuore gli batte fortissimo per l'agitazione, allora per calmarsi beve del Nestlé Quick. «Je bus lentement mon Nestlé Quick» (p. 142), afferma il personaggio-narratore, e l'avverbio *lentement* sottolinea che è suo desiderio prolungare il più possibile l'effetto benefico della bevanda. Noël è talmente legato al Nestlé Quick che persino nelle storie immaginarie che inventa e vive, c'è un cow-boy «solide buveur de Nestlé Quick» (p. 66), il quale gira sempre con una fiaschetta piena di cioccolato liquido e non perde mai l'occasione per offrirla agli altri. E' evidente che per Noël il Nestlé Quick rappresenta l'elemento rassicurante per eccellenza, a

⁹³ Luciana DIODATO, *Il linguaggio del cibo. Simboli e significati del nostro comportamento alimentare*, cit., p. 86.

⁹⁴ *Ibid.*

⁹⁵ *Ibid.*

⁹⁶ Deborah LUPTON, *L'anima nel piatto*, cit., p. 58.

⁹⁷ Jacques POULIN, *Les grandes marées*, Montréal, Leméac, 1986.

cui affidarsi quando si trova in difficoltà e non riesce a dominare l'ansia causata da particolari situazioni.

Anche in *Les grandes marées* il protagonista, Teddy, uno strano traduttore amante a tal punto della solitudine che si è trasferito con il suo gatto, Matousalem, su un'isola deserta, stempera il suo nervosismo bevendo cioccolato, specialmente quando le mille parole che utilizza per le sue traduzioni lo tormentano senza sosta, non permettendogli di concentrarsi:

La nuit était fraîche et Teddy décida de faire un feu sur la grève. Plus tard, il retourna à la maison pour préparer un thermos de chocolat chaud et prendre une couverture de laine. Il apporta aussi du pain et du beurre et il fit des toasts sur la braise. A' la longue, les mots cessèrent de toubilloner et il se sentit bien⁹⁸.

La scena prosegue con il senso di vergogna che Teddy prova subito dopo aver bevuto il cioccolato. Il suo pensiero va al fratello, uomo spiccio e robusto, che di certo non beve Nestlé Quick:

Il aurait ri comme un fou s'il avait vu l'espèce de zouave qui buvait du Nestlé Quick sur la grève d'une île déserte en attendant le retour du vieux Matousalem⁹⁹.

Sembra quasi che l'inserimento, sebbene solo sul piano astratto, di questo personaggio forte, che non ha bisogno di bere cioccolato per affrontare la vita di tutti i giorni, abbia il fine di sottolineare la debolezza e l'infantilismo di Teddy. Il cioccolato, così, diventa una sorta di simbolo di regressione all'infanzia: questo alimento, del resto, «rejoint la thématique obsédante de l'enfance et il s'avale sans efforts comme les giclées du lait maternel»¹⁰⁰, regalando una sensazione di tenerezza e procurando facilmente «l'apaisement et le calme»¹⁰¹.

Vous devez être heureuse (2004) di Katerine Caron¹⁰², invece, descrive la vita di una donna, Claire, che ha tutto (una casa sontuosa, un marito ricco che le garantisce la sicurezza economica, un bambino vivace e intelligente), eppure non riesce ad essere felice. Sono i demoni del passato che tormentano Claire: dopo la morte della madre in un incidente stradale, la giovane donna si è chiusa nel suo dolore e non ha mai elaborato il lutto che l'ha colpita, non ha mai perdonato

⁹⁸ *Ibid.*, p. 17.

⁹⁹ *Ibid.*

¹⁰⁰ Gisèle PINEAU, *Goûtons la saveur des mots et des mets*, in Carmen BOUSTANI, *Effets du féminin. Variations narratives francophones*, Paris, Karthala, 2003, p. 53.

¹⁰¹ *Ibid.*, p. 54.

¹⁰² Katerine CARON, *Vous devez être heureuse*, Montréal, Boréal, 2004.

l'assenteismo del padre e la freddezza della zia, che hanno trasformato la sua infanzia in un incubo privo di calore. Una volta adulta, Claire ha avuto un unico obiettivo: costruire attorno a sé un mondo solitario e protetto, fatto di rassicuranti abitudini, dove non possano accadere imprevisti e non vi sia spazio per alcun turbamento. Ecco perché Claire si ostina a rifiutare l'invito a pranzo di Christian, un suo vecchio compagno di scuola, per non ricordare e per non esporsi. L'insistenza dell'uomo, però, la innervosisce oltremodo e Claire, per calmarsi, mangia un dolce al cioccolato:

Enervée, je me rends à la cuisine. Je lance quelques pots en plastique dans l'évier et je me sers un gros morceau de gâteau au chocolat. À chaque bouchée, j'essaie d'oublier pourquoi je refuse l'invitation de Christian. Je cherche dans le goût familial du chocolat la certitude que je ne fuis rien¹⁰³.

In questo caso il cibo non ha solo un gusto familiare, e quindi rasserenante, ma costituisce un vero e proprio alleato – o dovremmo piuttosto dire nemico? –, che “aiuta” a nascondere la verità persino a se stessi. Il dolce al cioccolato permette quindi a Claire di evitare ciò che più le fa paura. Forse anche nelle altre situazioni che abbiamo considerato finora, in particolare quella di Noël (*Le cœur de la baleine bleue*) e di Teddy (*Les grandes marées*), questi cibi ricchi di zucchero inscenano un momento di quiete che si può paragonare ad un “nascondiglio” ideale per sfuggire alla realtà e alle sue problematiche, al pari di quanto accadeva per certi luoghi nel paragrafo precedente. Tra l'altro Claire mostra di possedere un elemento in comune proprio con uno di questi personaggi: come Noël opera una trasposizione di se stessa nelle storie che inventa e compone. Scrive infatti di un marinaio timido e pauroso che incontra una sirena ed è spaventato dai suoi misteriosi prodigi. Per fronteggiare il suo sconcerto, anche il marinaio, proprio come Claire, ricorre al sapore familiare di un elemento zuccheroso, la marmellata:

Tremblant de peur, il trempa son doigt dans le pot de confiture. Il cherchait dans ce goût fruité le réconfort de la familiarité¹⁰⁴.

Tuttavia, per sentirsi confortati dal cibo non è necessario ingerirlo; talvolta è sufficiente vederlo, oppure osservare qualcun altro che lo mangia. Pensiamo soltanto a Teddy (*Les grandes marées*) che, stanco e depresso dopo una lunga

¹⁰³ *Ibid.*, p. 111.

¹⁰⁴ *Ibid.*, p. 171.

giornata di lavoro sull'isola, guarda il suo gatto che beve il latte e si sente subito meglio:

Bien qu'il fût un très vieux chat de ruelle et qu'il eût gagné et perdu un grand nombre de combats, Matousalem avait gardé un goût immodéré pour le lait chaud. Les yeux fermés, il but le lait jusqu'à la dernière goutte, ensuite il nettoya le museau et les moustaches avec le revers de ses pattes et il se remit à suivre des yeux les lumières des bateaux qui passaient par le chenal. Le traducteur se rendit compte que sa fatigue n'avait pas diminué, mais que la tristesse qui s'était emparée de lui à la fin de l'après-midi s'était dissipée d'elle-même¹⁰⁵.

Anche alla fine di *Vous devez être heureuse* c'è una scena che mette al centro l'immagine, con funzione ancora una volta rasserenante, del cibo. Claire incontra il padre dopo anni di silenzio e mentre lo osserva mettere sulla tavola latte, zucchero e formaggio, sente il suo nervosismo svanire pian piano. Il loro incontro, così, acquista spessore, non è più quello tra due estranei, ma al contrario, diventa familiare:

Il ouvre le réfrigérateur où il y a un pot de ketchup, un pot de mayonnaise, des bouteilles de bière, du beurre et un litre de lait. Il dépose le lait sur la table de même qu'un pot de sucre en porcelaine et un morceau de camembert. Ces aliments transforment cet instant en rencontre familiale¹⁰⁶.

Entrambe le citazioni (*Les grandes marées* e *Vous devez être heureuse*) hanno in comune la presenza tranquillizzante del latte. La tendenza degli autori a connotare positivamente questa bevanda rimanda ad un immaginario molto antico, secondo il quale «le lait est cosmétique, il lie, recouvre, restaure. De plus, sa pureté, associée à l'innocence enfantine, est un gage de force, d'une force non réulsive, non congestive, mais calme, blanche, lucide»¹⁰⁷. «Nourriture des estomacs délicats, des enfants et de ceux qui ne sont pas encore aptes à recevoir la nourriture solide»¹⁰⁸, il latte è da sempre simbolo di fecondità e di maternità, dunque esso è inevitabilmente portatore di tenerezza e sicurezza.

Se la vista delle pietanze provoca delle sensazioni di calma e familiarità, essa può anche costituire un pretesto per “partire” con la mente verso un altrove. E' esattamente ciò che accade a Claire in *Vous devez être heureuse*: un giorno

¹⁰⁵ Jacques POULIN, *Les grandes marées*, cit., p. 25.

¹⁰⁶ Katerine CARON, *Vous devez être heureuse*, cit., p. 177.

¹⁰⁷ Roland BARTHES, *Mythologies*, Paris, Seuil, 1957, p. 75.

¹⁰⁸ Jean CHEVALIER (sous la direction de), avec la collaboration de Alain Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles: mythes, rêves, coutumes, gestes, formes, figures, couleurs, nombres*, cit., p. 447.

solleva il coperchio della pentola sul fuoco, osserva il brodo di pollo e si accorge che sta pensando ad altro. La visione del cibo la induce dunque a lasciarsi dietro alle spalle per un istante i problemi della sua vita rammentando un trascinato brano musicale scritto da Dave Brubeck per il film *Gone with the Wind* (*Via col vento*), quasi a spezzare la malinconia che caratterizza la sua esistenza:

Je m'approche de la cuisinière et soulève le couvercle d'un chaudron en acier. Le bouillon est maintenant jaune foncé et la carcasse du poulet se défait en morceaux. C'est un tout petit monde qui fume là. Des cercles brillent à la surface du bouillon. Ils se déplacent en se choquant les uns contre les autres. Quelques-uns s'ouvrent et se referment agrandis. Pourquoi ce bouillon de poulet pareil à tous les bouillons de poulet me fait-il songer, cet après-midi, à la pièce *Take Five* de Dave Brubeck?¹⁰⁹

Lo stesso atto del cucinare porta con sé una sorta di componente di “distrazione”, per cui, occupandosi del cibo, ci si dimentica momentaneamente dei propri guai. Catherine, ad esempio, la protagonista del romanzo *Les Chambres de bois* di Anne Hébert, si sente molto sola e l'unica attività capace di darle un poco di conforto è proprio quella culinaria. Allora prega il marito di lasciarle preparare i pasti e ripete più volte i nomi delle spezie, sentendosi così meno sola e svagandosi mentre lava le verdure:

– Michel, je t'en prie, laisse-moi faire autre chose! Le marché, les repas ... oui, c'est cela! J'aimerais faire un grand gâteau pour la Fête des Rois!¹¹⁰

Catherine nota soigneusement les noms des herbes que lui avait appris la servante. Et parfois, le soir, lorsque le temps durait trop, elle les appelait, un par un, comme des compagnies vivantes. Les noms surgissaient tour à tour, se rompant presque aussitôt sur la langue, descellant leur parfum intact: marjolaine, basilic, romarin, laurier, sauge...¹¹¹

Catherine commença de laver la salade à grande eau, puis elle se décida à éplucher les carottes et les poireaux. [...] Catherine laissa couler l'eau du robinet sur ses mains comme sur des blessures. Pas un instant elle n'interrompit le petit grignotement de la râpe sur les légumes. Elle prépara le repas et mit le couvert avec beaucoup de soin¹¹².

L'acqua con cui Catherine sciacqua l'insalata scorre sulle sue mani come su ferite, facendo dell'operazione culinaria un procedimento non solo consolatorio, ma quasi “curativo”. Del resto «esiste una forte interazione tra la preparazione e

¹⁰⁹ Katherine CARON, *Vous devez être heureuse*, cit., p. 63.

¹¹⁰ *Ibid.*, p. 83.

¹¹¹ *Ibid.*, p. 105.

¹¹² *Ibid.*, pp. 98-99.

il consumo del cibo e gli stati emotivi dei personaggi; la relazione tra cibo, emozione e soggettività è intensa»¹¹³. Tutte le azioni riguardanti il nutrimento, attive o passive che siano, influenzano in un certo modo la psiche umana.

Anche in *L'enfant chinois* (1998) di Guy Parent¹¹⁴ la preparazione degli alimenti costituisce un vero e proprio toccasana per la malinconia che tormenta senza sosta il protagonista Chang, adottato quando era ancora in fasce da una famiglia di Montréal. Irrequieto e insoddisfatto, Chang non sente di appartenere né alla cultura cinese né a quella canadese e pensa che la sua vita non abbia alcun senso. Un giorno, però, si accorge per caso che cucinando prova sollievo; decide così di diventare cuoco e tra i fornelli troverà la felicità che cerca, come sottolinea in modo esplicito l'autore tramite le parole di un vecchio originario della Cina che racconta la vicenda ad un bambino quebecchese:

«Chang était heureux. Il faisait ce qu'il aimait, s'amusant à marier des saveurs qui jusque-là s'étaient ignorées. Il expérimentait sans cesse, inventant de nouvelles recettes, perfectionnant chaque soir celles de la veille. Il n'imaginait plus sa vie autrement»¹¹⁵.

A poco a poco le attività culinarie svolte dal personaggio di Parent diventano di vitale importanza per la sua stessa esistenza; infatti, quando il ristorante dove lavora fallisce e Chang non può più cucinare, egli si lascia andare all'angoscia più nera, la sua anima "muore". Chang uscirà dal tunnel della depressione soltanto nel momento in cui, assunto come aiuto-cuoco in un piccolo ristorante di periferia, si accosterà nuovamente alle gioie della creazione culinaria. I passaggi seguenti rendono chiara l'esperienza di reale rinascita vissuta dal personaggio:

Laver des pommes de terre, brosser les carottes, couper des haricots devenaient des actes fondamentaux, générateurs de bonheur et de vie par leur simplicité¹¹⁶.

Je revivais peu à peu, dans l'accomplissement de ces simples travaux qui avaient été jadis pour moi des mouvements habituels¹¹⁷.

Mes gestes devenaient de plus en plus souples, de plus en plus rapides, sûrs, précis. Les mains se souvenaient, les yeux reconnaissaient les couleurs, les formes. [...] Je redevenais moi-même le rire, la joie de créer¹¹⁸.

¹¹³ Deborah LUPTON, *L'anima nel piatto*, cit., p. 54.

¹¹⁴ Guy PARENT, *L'enfant chinois*, Montréal, Éditions Québec Amérique, 1998.

¹¹⁵ *Ibid.*, p. 60.

¹¹⁶ *Ibid.*, p. 158.

¹¹⁷ *Ibid.*, pp. 159-160.

¹¹⁸ *Ibid.*, pp. 168-169.

Chang “esiste” nel cibo e per il cibo, tanto che se esso viene a mancare, lo attende una morte spirituale senza scampo.

Lo stesso capita a François, il venditore ambulante protagonista di *Salut Galarneau!*, le cui doti culinarie, per lui che nella vita ha avuto solo delusioni ed è considerato un fallito dai familiari, rappresentano una forte gratifica e forse anche un riscatto di fronte a se stesso e agli altri. Il suo chiosco si chiama *Au roi des hot-dogs* ed è la soddisfazione di François, che afferma gongolando: «c’est moi qui fais les meilleures saucisses grillées dix milles à la ronde» (p. 34). L’attività gastronomica ha dato a François quella sicurezza che gli mancava per poter essere se stesso. Vediamo che quando cucina si sente completamente sereno e si lascia quasi trasportare altrove:

Je m’enferme, je vaporise, je ferme les yeux, je suis ailleurs, c’est le paradis du nez, le voyage de l’odorat. Quand je fais griller les hamburgers, c’est le même phénomène: l’odeur de la fumée me transporte¹¹⁹.

Se Claire (*Vous devez être heureuse*) “raggiunge” il mondo del jazz grazie alla vista di una pietanza, in *Salut Galarneau!* è l’odore del cibo che trasfigura il reale. Non dimentichiamo, d’altronde, che esiste «un legame molto forte tra i sensi [...] e le dimensioni emotive dell’esperienza umana»¹²⁰:

Chiaramente, la natura fisica e concreta del cibo è un fattore integrante nelle reazioni emotive che esso suscita. Le azioni di guardare, toccare, annusare, portare alla bocca, masticare e inghiottire il cibo, sono tutte esperienze sensoriali che possono suscitare particolari emozioni sia a livello conscio che inconscio¹²¹.

L’atto del cucinare ha un ruolo talmente essenziale nella vita di François che egli ne parla in modo esageratamente dettagliato:

J’ai tourné le bouton du poêle à *low* pour garder la graisse juste assez chaude qu’elle n’imbibe pas les patates. [...] Je ne fais pas de juliennes, ça se carbonise de façon ridicule, c’est trop mince, ça devient vite sec comme des cure-dents. Mes patates sont grasses, mais ce sont de vraies french fried, avec encore de l’eau de pluie au cœur, il vous faut goûter pour bien comprendre¹²².

¹¹⁹ Jacques GODBOUT, *Salut Galarneau!*, cit., p. 40.

¹²⁰ Deborah LUPTON, *L’anima nel piatto*, cit., p. 55.

¹²¹ *Ibid.*

¹²² Jacques GODBOUT, *Salut Galarneau!*, cit., p. 55.

Ricordiamo che anche nel romanzo *Les chambres de bois* l'autrice tiene a sottolineare che Catherine compie le azioni – apparentemente così banali – del cucinare e dell'apparecchiare «avec beaucoup de soin» (p. 99). La comunanza di tale dettaglio indica che per questi personaggi la preparazione del cibo è davvero preziosa: essa garantisce un momento di quiete e di svago durante il quale hanno la possibilità di esprimere se stessi ed è per questo motivo che cercano di prolungarla il più possibile e di goderne appieno.

In *Bonheur d'occasion*, infine, osserviamo Marguerite, una collega di Florentine presso il Quinze-Cents, «une paysanne venue habiter tard chez des parents de la ville»¹²³, svolgere con estremo piacere il suo ruolo di addetta ai gelati. La descrizione dell'autrice è particolarmente minuziosa:

Elle levait un couvercle, plongeait la cuiller creuse dans l'épaisseur de la crème glacée et en jetait le contenu dans un grand verre bas sur patte. Elle ajoutait un peu de crème fouettée en la faisant couler d'un cornet de carton ainsi que d'un tube de pâte dentifrice. Dans un tiroir d'aluminium, elle puisait une cuillerée de guimauve blanche et la faisait ruisseler sur la crème, elle arrosait le tout de caramel ou de sirop et plaçait enfin au sommet une demi-cerise confite, rouge et appétissante. En un tour de main, le *sundae special*, à quinze cents, hautement apprécié par la clientèle, passait sur la table, comme une fontaine de fraîcheur, un jour d'été brûlant. [...] Le procédé ne variait guère, mais Marguerite mettait autant de joie naïve à construire le beau et savant édifice d'un dixième que d'un premier *sundae*¹²⁴.

Si noti che la scrittrice dipinge il gelato come *una fontana di freschezza in un giorno di calura*: la definizione si riferisce naturalmente alla consistenza gelida dell'alimento, ma rimanda anche al sollievo che esso è in grado di dare a chi lo consuma. Si tratta in primo luogo di sollievo fisico, certo, ma anche psicologico, come chiarisce la citazione successiva:

Ainsi apparaissait la vie à cette grande nigaude de Marguerite: une perpétuelle ronde de *sundaes*, au bout de laquelle, chacune d'elles, sans effort, sans avoir à lever le petit doigt, se trouverait fiancée, mariée, en robe de noces et avec un petit bouquet à la main¹²⁵.

In un certo senso la preparazione dei gelati regala a Marguerite la fiducia nel futuro. La scelta del gelato come simbolo dell'ingenuità, della “freschezza”, appunto, di Marguerite, si rivela perfetta, come osserva Margaret Visser:

¹²³ Gabrielle ROY, *Bonheur d'occasion*, cit., p. 16.

¹²⁴ *Ibid.*

¹²⁵ *Ibid.*, p. 17.

La crème glacée est devenue un régal merveilleux précisément parce que le mythe de son «innocence» demeure intact. C'est une drogue *sûre*, un antidote à l'anxiété¹²⁶.

Insomma, mangiato, osservato o preparato, il cibo ispira comunque di frequente sensazioni positive e consolatorie, talvolta non è nemmeno necessario che sia presente fisicamente, basta pensarlo, immaginarlo e ricordarlo per avere la possibilità di godere del suo benefico influsso. Pensiamo a Catherine (*Les chambres de bois*), che tenta di riempire il vuoto che sente dentro – causato dalla freddezza del marito e dalla vita asettica che quest'ultimo la costringe a condurre – gridando come un fruttivendolo e pensando al sapore dolce delle fragole:

La servante partie, il lui arrivait de crier, les mains en porte-voix, mordant dans les mots, selon le rythme et la rude intonation du marchand de fraises qui passait en juin sous ses fenêtres: des fraises, des fraises, des fraises! [...] La tête enfouie dans les coussins, elle grimaçait d'aise, comme si toute l'odeur et le goût des fraises lui eussent été donnés par de grandes mains sauvages barbouillant sa figure¹²⁷.

Dal canto suo, Noël (*Le cœur de la baleine bleue*) trova divertente e confortante ricordare le pietanze che in passato ha diviso con diversi amici:

Je saluai au passage l'Hôtel du Gouverneur et ma carrière de garçon de table qui n'avait duré qu'une seule journée d'été; [...] au numéro neuf, Le Petit Château où mon compagnon d'université avait logé sous les combles et partagé avec moi ses repas de patates, cretons et beignes au miel que nous savourions dehors sur un toit voisin du Château Frontenac; au pied de la côte, le Café des Jardins, autrefois nommé George's Grill, avec la vieille Irlandaise qui nous avait servi si souvent une saucisse de porc ou un steak haché suivi de l'immanquable pouding au riz¹²⁸.

Del resto il legame tra il ricordo e la dimensione emotiva del cibo si rivela particolarmente solido:

Dato che il cibo è un elemento del mondo materiale che incarna e organizza le nostre relazioni con il passato [...], la relazione tra preferenze alimentari e ricordi può essere considerata simbiotica. I ricordi sono concretizzati, spesso rievocati, tramite il gusto¹²⁹ e l'odorato. Possono riemergere ricordi relativi alla particolare situazione in cui si cucinava o alle persone con cui si è mangiato¹³⁰.

¹²⁶ Margaret VISSER, *Les dieux ont faim. Histoire mythologique d'un simple repas*, Montréal, Québec Amérique, 1988, p. 464.

¹²⁷ Anne HÉBERT, *Les chambres de bois*, cit., p. 78.

¹²⁸ Jacques POULIN, *Le cœur de la baleine bleue*, cit., p. 33.

¹²⁹ E' impossibile non correre con la mente all'universo letterario proustiano, dove il sapore delle *madeleines* in *À côté de chez Swann* è in grado di evocare tutto un mondo passato.

¹³⁰ Deborah LUPTON, *L'anima nel piatto*, cit., pp. 56-57.

Se il sapore di un certo cibo, il suo profumo o la sua vista, dunque, riescono a migliorare l'umore degli individui in un giorno particolarmente infausto, è anche perché essi sono in grado di far riaffiorare nella loro mente ricordi piacevoli. Il romanzo che meglio esprime questa capacità evocativa del cibo è *Bonheur d'occasion*. Ad un certo punto della vicenda Azarius, il padre di Florentine, comunica alla moglie, Rose-Anna, che in occasione della festa dello zucchero (*les sucres*), andranno a fare visita ai loro parenti in campagna. La donna, così, comincia un lungo viaggio attraverso i suoi ricordi, che le fa dimenticare momentaneamente la morsa di miseria che intrappola lei e la sua famiglia:

«Les sucres!» Ces deux mots avaient à peine frappé son oreille qu'elle était partie rêvant sur la route dissimulée de ses songeries. [...] Elle se voyait déjà là-bas, dans les lieux de son enfance [...]. Elle voyait les seaux de fer blanc qui brillaient au pied des érables; elle entendait le son mat de ceux que l'on transportait à bras, débordant de sève, et que parfois l'on heurtait; elle entendait encore un mince murmure, moins qu'un ruissellement, plus doux que le bruit d'une lente pluie de printemps sur les feuilles jeunes et lisses: les érables, saignant à plaies ouvertes, c'était le son de mille gouttes jointes à une qui tombaient. Rose-Anna percevait encore le pétilllement du grand feu de la cabane; elle voyait la sève blonde dans les bassins, qui, en gros bouillons, se levait et soudain comme des bulles d'air crevait; le goût du sirop était sur ses lèvres, la senteur sucrée dans ses narines¹³¹.

L'illustrazione di Gabrielle Roy è talmente minuziosa e realistica che il passato finisce per confondersi col presente. Proprio nel momento in cui Rose-Anna sta per gustare *la tire*, però, il sogno svanisce:

Sur la table reposait un grand banquet de neige; on y jetait du sirop qui durcissait aussitôt et devenait une belle tire odorante et couleur de miel. Rose-Anna frémit. [...] Elle revint d'un long, d'un magnifique voyage et, ses yeux tombant sur le travail de couture qu'elle tenait à la main, un soupir lui échappa¹³².

Il ricordo di Rose-Anna è così vivido anche perché si tratta di una rievocazione infantile:

Nos souvenirs ne grandissent pas. Se souvenir, c'est redevenir l'enfant qu'on était. Si l'évocation de certains plats suscite chez l'adulte que nous sommes devenus un souvenir si précis, un ton si vibrant, des images si nettes de tendresse, de nostalgie ou, au contraire, de rejet, c'est que la nourriture d'enfance n'est pas seulement un aliment: elle est affectivité qui s'énonce¹³³.

¹³¹ Gabrielle ROY, *Bonheur d'occasion*, cit., pp. 177-178.

¹³² *Ibid.*, p. 179.

¹³³ Claude DANZIGER, *Éditorial*, "Autrement", Série Mutations/mangeurs: *Nourritures d'enfance. Souvenirs aigres-doux*, cit., p. 11.

Dunque l'atto del cucinare, o semplicemente gli alimenti stessi – osservati, preparati, gustati – si distinguono nel romanzo moderno-contemporaneo per le loro proprietà “terapeutiche”, in grado di regalare momenti di quiete, coraggio e sollievo ai protagonisti delle vicende narrate.

Tutti gli elementi finora analizzati (la concezione del cibo, i suoi luoghi, i valori e i sentimenti ad esso connessi) indicano chiaramente quanto il linguaggio gastronomico dei nostri giorni si sia trasformato in un motivo dai mille risvolti psicologici. Fuggito e desiderato al tempo stesso, portatore di tensione ma anche di conforto, il cibo attuale diventa anche in ambito romanzesco uno strumento sensibile per l'esplorazione profonda delle innumerevoli sfaccettature dell'anima umana e dell'evoluzione stessa della letteratura.

Secondo Capitolo

Appetiti e digiuni dell'anima

La “gastronomia interiore” dei personaggi

L'idée que tout ce que nous absorbons [...] nous traverse entièrement pour ressortir plus loin transformé [...], ne cesse de nous surprendre et la surprise s'accroît encore du fait que la matière ne se contente pas de se métamorphoser en une autre matière repérable, mais aussi en énergie, en intelligence ou en bêtise, bref en une série de gestes sociaux et affectifs que nous accomplissons en oubliant (ou en feignant d'oublier) que les spaghettis et le vin rosé pris la veille y sont pour quelque chose¹.

¹ Noëlle CHÂTELET, *Le corps à corps culinaire*, cit., p. 33.

2.1 La personalità nel piatto: tra indoli e manie

Il cibo è un elemento onnipresente nella nostra vita: lo compriamo, lo cuciniamo, lo ingoiamo in modo meccanico, regolare e naturale, senza pensarci troppo; la sua natura indispensabile e la sua presenza costante nella quotidianità ci spingono a considerarlo un soggetto banale e privo di particolare importanza. In realtà la “meccanica” dell’atto nutritivo è solo apparentemente insignificante, poiché, come ci spiega Gisèle Harrus-Révidi, è attraverso l’espletamento di essa – o, al contrario, attraverso il suo rifiuto – che l’uomo mette in comunicazione o meno il suo essere interiore con la realtà esterna del mondo:

La bouche est un lieu de transit corporel surinvesti par l’humain, qui rompt, en cet endroit, son isolement existentiel en faisant communiquer l’extérieur et l’intérieur¹.

E’ dunque inevitabile che le scelte alimentari subiscano l’influenza, più o meno determinante, del carattere e dei sentimenti personali. Questo legame esistente tra la materialità del cibo e la “spiritualità” umana fa sì che, esaminando l’approccio nutritivo degli individui, si possa accedere ad una conoscenza abbastanza dettagliata della loro personalità. Guillaume Nicole, appassionato com’è di cibo reale e “letterario”, è ad esempio fermamente convinto che «les différents types d’aliments ingérés par une personne s’avèrent des indicateurs particulièrement justes de sa manière d’être»². Secondo la sua opinione non vi è niente di meglio, per scoprire alcuni lati del carattere di una persona, che osservare ciò che riempie il suo piatto³.

Questo nesso tra cibo e personalità si può riscontrare anche in ambito romanzesco, dove gli autori, anche attraverso le preferenze e le abitudini enogastronomiche dei loro personaggi, trovano modo di svelare al lettore molteplici aspetti del loro modo di essere, di vivere e di pensare. Abbiamo già visto, del resto, come la fissazione per il tè preso in una certa maniera contribuisca ampiamente, in *Le survenant* di Germaine Guèvremont (1945), a connotare dal punto di vista mentale Alphonsine, che non accetta di fare parte del mondo della terra⁴.

¹ Gisèle HARRUS-RÉVIDI, *Psychanalyse de la gourmandise*, Paris, Éditions Payot & Rivages, 1997, p. 9.

² Guillaume NICOLE, *Le plat du jour. Personnages pouliniens en sauce béarnaise*, “Québec français”: *Littérature & cuisine*, cit., p. 52.

³ Cfr. *Ibid.*

⁴ Vedi quarto capitolo, pp. 156-157.

Questa tendenza degli scrittori a rivelare le peculiarità caratteriali dei personaggi tramite il cibo e le bevande che assumono, si fa ancora più evidente nel romanzo moderno-contemporaneo. Pensiamo soltanto a Napoléon, uno dei figli dei Plouffe nel già citato romanzo *Les Plouffe* (1948) di Roger Lemelin, che nutre una particolare passione per il gelato: fin dall'infanzia egli gusta meticolosamente, ogni giorno alla stessa ora, un cornetto alla vaniglia. L'autore dedica un'incredibile attenzione a questo "rito del palato", descrivendo nei dettagli la metodicità di Napoléon nel consumare il gelato:

Il traversa la cuisine, se rendit à sa chambre. Cette crème glacée achetée chaque soir était devenue un rite dans sa vie. Il se rendait la déguster dans sa chambre et l'on pouvait dire, lorsqu'on entendait, de la cuisine, le biscuit craquer, que la cérémonie du cornet allait entrer dans sa phase critique. Une fois la boule de crème complètement léchée, la langue de Napoléon qui avait acquis, à cet exercice une élasticité remarquable, repoussait au fond du récipient les dépôts de crème échappée à sa vigilance. Et s'appliquant le cornet sur l'œil à la façon d'un télescope Napoléon s'assurait qu'il avait bien réuni au même endroit, et le plus profondément possible, le succulent objet du zèle de sa langue! Moment fatidique! C'est alors que ses dents, avec une voracité de vandales, se déchaînaient contre le biscuit du cône, lequel, sous ces sauvages morcellements, avait vite fait disparaître⁵.

Il passaggio fornisce al lettore diverse indicazioni sul carattere di Napoléon: si tratta indiscutibilmente di un individuo preciso, abitudinario e amante dei piaceri della vita, oltre che pacifico, a giudicare dal tempo prolungato che riserva ogni sera alla degustazione del suo cornetto. L'evidente ironia della descrizione, tra l'altro, induce a pensare che Napoléon sia piuttosto ingenuo e fannullone: dato che accorda tanta importanza ad un gesto banale come mangiare un gelato, i suoi giorni trascorrono probabilmente all'insegna dell'oziosaggine più assoluta, senza conoscere alcun tipo di problema.

Roger Lemelin utilizza ancora il cibo, o meglio, le maniere a tavola, per descrivere il modo di essere di un altro personaggio dello stesso romanzo, ossia Cécile, la figlia maggiore dei Plouffe. Cécile è fine e raffinata quanto sua madre, suo padre e i suoi fratelli sono rozzi; infatti mentre loro masticano grossolanamente, tanto che «le bruit des mâchoires ryth[me] le pas lourd de M^{me} Joséphine Plouffe» (p. 17), lei occupa un tempo infinito «à enlever le gras qui bord[e] le jambon tranché» (p. 18). Lo scrittore sembra quasi emarginare Cécile dal gruppo attraverso la sua attenzione per il "bon-ton gastronomico",

⁵ Roger LEMELIN, *Les Plouffe*, cit., p. 31.

considerato inutile dal resto della famiglia, un segnale di schizzinosa pedanteria. Il particolare del grasso scartato dalla fetta di prosciutto diventa così molto importante, poiché permette al lettore di percepire non solo la meticolosità che contraddistingue la protagonista, ma anche l'atteggiamento ostile dei familiari nei suoi confronti. Cécile ha ormai quarant'anni, infatti, ma non è ancora sposata, fatto singolare per la sua età e l'epoca in cui vive: la sua prolungata permanenza nella casa dei genitori appare quindi anomala, così come del resto l'approccio particolarmente raffinato – e del tutto differente rispetto a quello degli altri componenti della famiglia – che la donna riserva al cibo, contribuisce a renderla ancora più estranea all'ambiente familiare.

Anche in altri romanzi le abitudini alimentari dei personaggi rivelano il temperamento di questi. Élise, ad esempio, la moglie del protagonista Florent in *Le matou* (1981) di Yves Beauchemin, mostra di possedere un carattere razionale e meticoloso, che traspare chiaramente dalla sua fissazione per l'ordine in cucina:

Elle s'assit, prit un petit pot de verre et se mit à le remplir machinalement de graines de pamplemousse séchées. Dans une armoire, on voyait toute une série de pots semblables étiquetés «orange», «pomme», «melon d'eau», «citron» etc⁶.

Ma il vero e proprio re della precisione è Teddy, il protagonista traduttore di *Les grandes marées* (1978) di Jacques Poulin: il lettore scopre la sua meticolosità sempre attraverso il contatto col cibo, poiché per Teddy è inconcepibile la benché minima variazione dei ritmi alimentari che scandiscono le sue giornate. L'autore non censura i pasti regolari del suo personaggio, anzi, li trasforma in una particolarità narrativa: nel testo compaiono così piuttosto di frequente riferimenti precisi a pranzi e cene, con tanto di orari e piatti consumati, corredati anche dai nomi precisi delle marche. Menzioniamo due dei numerosi esempi:

Debout à sept heures et quart, [Teddy] se préparait un jus d'orange, un plat de gruaux Quaker avec crème et cassonade et un café noir⁷.

À dix heures, c'était la pause café. Il reprenait ensuite le travail jusqu'à onze heures et demie. Il allait flâner sur la grève avant le repas de midi. Pas crainte de s'assoupir dans l'après-midi, il mangeait peu: un jus de tomate, un œuf, du fromage, des biscuits⁸.

⁶ Yves BEAUCHEMIN, *Le matou*, cit., p. 35.

⁷ Jacques POULIN, *Les grandes marées*, cit., p. 18.

⁸ *Ibid.*, p. 19.

Il rispetto di Teddy per i suoi regolari appuntamenti nutritivi aumenterà sempre più nel romanzo e ad un certo punto ad esso si aggiungerà una vera e propria mania per la perfetta preparazione delle pietanze. Vediamo che quando il suo datore di lavoro, pensando che possa sentirsi troppo solo, porta sull'isola una donna per fargli compagnia, Marie, esperta di lettura veloce, Teddy subisce una crisi acuta di "perfezionismo gastronomico". Per dare il benvenuto alla sua inaspettata compagna d'isola, decide di cucinare una torta e s'impegna al massimo affinché il suo dolce riesca in modo impeccabile. Il passaggio che l'autore dedica alla preparazione della torta è lunghissimo e caratterizzato da un tono piuttosto ironico: la maniacalità di Teddy nei confronti del cibo fa sì che il personaggio diventi quasi una caricatura.

La storia prevede anche la presenza di un "antagonista": il fratello di Teddy, Théo, un uomo robusto, volitivo e avventuroso, che vive lontano e si sposta continuamente per lavoro. Lo scrittore utilizza questa figura agli antipodi di Teddy per sottolineare ancora di più le fissazioni assurde del suo protagonista. Il momento solenne della preparazione della torta, così, è "sdrammatizzato" dall'inserimento di un dialogo immaginario tra Teddy e il fratello che rende la scena davvero divertente. Mentre Théo prende continuamente in giro la meticolosità del fratello, Teddy, da buon traduttore, non riesce ad evitare di correggere il suo linguaggio poco appropriato:

- Écoute, mon frère. Tu es tellement maniaque et tellement lent ... alors le temps de mettre le mélange dans ton moule à tarte et de l'aplatir ...
- ... de le tasser, corrigea-t-il⁹.

Nonostante i "sabotaggi" verbali del fratello, comunque, Teddy continua la preparazione della sua opera culinaria, che si protrae per ben sei pagine ridondanti di particolari. La precisione di Teddy assume proporzioni davvero esagerate e il più piccolo gesto, dalla scelta del recipiente da utilizzare alla pulizia degli strumenti di lavoro, fino al momento faticoso della mescolatura, diventa oggetto da parte di lui di lunghi e arzigogolati ragionamenti:

Il se dit que la tarte aurait meilleur goût s'il la faisait cuire dans le four du poêle à bois. Il constata que la recette se divisait en trois parties: la croûte, la garniture et la meringue, et que le four devait être porté à une température de 375° Fahrenheit. Il mit un quartier de bois dans le poêle. Il y avait dans l'armoire trois bols à mélanger en

⁹ *Ibid.*, pp. 46-47.

pyrex. Il choisit le plus grand, qui était de couleur or, et, en se servant d'une tasse à mesurer, il versa dans le bol les ingrédients nécessaires à la préparation de la croûte¹⁰.

Quando, però, Teddy sta per accingersi a miscelare gli ingredienti, la minuscola traccia di Puss'n Boots – il cibo per gatti di cui è ghiotto il suo Matousalem – che nota sulla forchetta che sta usando, gli provoca un'inquietudine tale che si vede costretto a fermare i lavori per decidere se sciacquare o meno la posata. Naturalmente Teddy chiede il parere del fantomatico fratello:

- Qu'est-ce que t'en penses, mon frère? demanda-t-il tout en regardant si la température du four commençait à monter.
- J'en pense que tu ferais mieux de mettre un autre quartier de bois.
- Fais pas l'innocent, Théo. Je parle de la fourchette des chats.
- Une fourchette c'est une fourchette. J'ai rien vu de spécial.
- D'habitude je la passe à l'eau, mais ...
- Si t'as l'habitude de le faire, tu l'as sûrement fait. Je ne connais personne qui ait des habitudes plus régulières que toi!¹¹

Si noti che l'insistenza con cui Poulin menziona la sistematicità propria al suo personaggio permette, unitamente alla critica bonaria del fratello Théo più volte inserita, di mettere in luce soprattutto l'insicurezza di Teddy: non solo egli è incapace di prendere delle decisioni in modo autonomo, ma si mostra anche letteralmente ossessionato dall'esigenza di tenere sotto controllo tutto ciò che gli sta attorno. Coloro che hanno comportamenti di questo tipo pare siano persone che temono il confronto con la parte irrazionale della natura umana: è per questo che tentano di proteggersi nascondendosi dietro ad una scrupolosa e rassicurante ritualità. Il fatto che Teddy trasferisca inconsciamente questo suo forte bisogno di controllo e perfezione soprattutto in ambito alimentare, fa di lui, secondo le teorie della psicanalisi, un individuo a probabile rischio di anoressia:

L'anoressia porta a tenere, con cocciuta determinazione, il controllo su tutto, a fare di una ferrea regola interiore il rigido timone della propria esistenza; la bulimia rappresenta invece la sconfitta del dominio, del controllo, l'abbandono euforico alla propria impulsività, all'istinto, e cede innanzi a tutto ciò che rappresenta un nemico per l'anoressic[o]¹².

La conflittualità, del resto, è insita nella natura umana:

¹⁰ *Ibid.*, p. 44.

¹¹ *Ibid.*, p. 45.

¹² "Avallon. L'uomo e il sacro": *A tavola con gli dei. La cultura del cibo tra alimentazione e simbologia*, cit., p. 112.

[L'uomo] vive da sempre grandi conflitti e cerca di trovare un equilibrio tra molteplici dicotomie, bene e male, rigidità e abbandono, [...], dovere e piacere, ragione e sentimento. [...] Sono gli eterni dilemmi dell'uomo, ma l'anoressic[o] o il bulimic[o] hanno difficoltà a gestirli, diventano per loro fonte di grande angoscia¹³.

Anche Teddy, pur non soffrendo di specifiche patologie alimentari, sembra non riuscire a trovare il giusto equilibrio tra regola ed istinto a causa della mania di perfezione di cui è prigioniero:

Lorsqu'il décide de préparer une tarte aux biscuits Graham pour Marie, il ne se soucie pas du plaisir de faire un bon dessert afin de l'offrir à son amie, ou même du bonheur qu'il aura à manger cette tarte avec elle. Non, il se perd plutôt dans un calcul mathématique¹⁴.

Il cibo è dunque investito, nel romanzo di Poulin, di un ruolo fondamentale: esso traduce «les émotions stagnantes, voire mathématiques du traducteur»¹⁵. Si ha quasi l'impressione che il protagonista di *Les grandes marées* sia privo di slanci istintivi, tanto è impellente la sua necessità di ragionare e comprendere: quando qualcosa sfugge al suo controllo Teddy impazzisce, l'angoscia che prova è intensa e l'unica soluzione è il ricorso alla matematica, che è in grado di trovare una spiegazione logica a qualsiasi evento e quindi di dargli un po' di sollievo. Questo accade, ad esempio, quando legge sulla ricetta della torta che sta cucinando, l'indicazione di mettere da parte un non ben identificato quarto del composto preparato per la guarnitura. Il suo cervello va in tilt:

Il faut mesurer un quart de ce qu'il y a dans le bol de pyrex, se dit-il. Mais dans le bol, il y a une tasse et quart, plus un quart de tasse, plus un tiers de tasse... Alors, qu'est-ce que qu'on fait?¹⁶

E' il fratello a rispondere serafico al quesito di Teddy:

– On fait ça au hasard. Au hasard Balthazar!¹⁷

Come si può immaginare, Teddy è a dir poco indignato:

¹³ *Ibid.*, p. 111.

¹⁴ Guillaume NICOLE, *Le plat du jour. Personnages pouliniens en sauce béarnaise*, "Québec français": *Littérature & cuisine*, cit., p. 53.

¹⁵ *Ibid.*

¹⁶ Jacques POULIN, *Les grandes marées*, cit., p. 45.

¹⁷ *Ibid.*, p. 45.

– Jamais de la vie! protesta-t-il avec indignation et, grimpant l’escalier quatre à quatre, il alla chercher une tablette à écrire et son stylo, puis il s’installa à la table de la cuisine. Il mit d’abord les données de son problème sous la forme d’une équation¹⁸.

La citazione indica l’assoluta incapacità di Teddy di accettare l’esistenza, nella sua vita quotidiana, della più piccola imprecisione, sebbene si tratti semplicemente della ricetta di un dolce. Infatti proprio lui, che è sempre così misurato e pacato, perde le staffe e freme letteralmente dal desiderio di quantificare in modo preciso il composto necessario per guarnire la torta. Vediamo che corre, si affanna, si precipita a cercare una lavagna e si dedica freneticamente ai suoi calcoli. L’autore, forse per sottolineare quanto il calcolo e il ragionamento rappresentino una parte indissolubile ed essenziale della vita del suo eroe, inserisce fisicamente nel testo le equazioni, con tanto di numeri e simboli matematici. Teddy, dal canto suo, riacquisterà l’abituale self-control che lo contraddistingue solo una volta risolto il problema. Il completamento della torta avviene infatti sotto il segno del suo solito zelo:

Après avoir mesuré la quantité du mélange qu’il devait mettre de côté pour la fin, il prit une fourchette pour tasser le reste dans le moule à tarte. Comme prévu, cette opération exigea beaucoup de temps parce qu’il ne pouvait s’empêcher de faire le travail de son mieux: il tenait à ce que le mélange fût tassé uniformément dans le fond du moule et qu’il couvrît parfaitement le rebord. Quand il eut terminé, il plaça le moule dans le four où le mélange de chapelure devait cuire durant huit minutes pour devenir une croûte de tarte. Il prit le chronomètre dans le tiroir des ustensiles et il le mit en marche¹⁹.

Insomma, è chiaro che lo scrittore utilizza il rapporto del suo personaggio con la sfera alimentare come chiave di lettura per la personalità dello stesso:

La nourriture s’avère un catalysateur d’idées qui permet aux enjeux littéraires du monde imaginaire de Poulin d’émerger sous une forme inédite. C’est par l’intermédiaire de l’aliment – une source sémiologique quasi intarissable – que cet écrivain québécois dévoile de nombreux points cruciaux sur la psychologie, l’évolution, les émotions et les habitudes de vie de ses personnages²⁰.

Anche altri autori stabiliscono una connessione tra il modo di relazionarsi con il cibo – e di consumarlo – e il carattere dei protagonisti delle vicende narrate. In *Vous devez être heureuse* (2004) di Katherine Caron, ad esempio, si

¹⁸ *Ibid.*, pp. 45-46.

¹⁹ *Ibid.*, p. 47.

²⁰ Guillaume NICOLE, *Le plat du jour. Personnages pouliniens en sauce béarnaise*, “Québec français”: *Littérature & cuisine*, cit., p. 54.

nota che l'eccessivo zelo manifestato dall'eroina e narratrice Claire nei confronti degli alimenti – da sistemare in cucina, da ingerire o preparare che siano – incarna, esattamente come per Teddy in *Les grandes marées*, il bisogno ossessivo di tenere sotto controllo la realtà delle cose e di non lasciarsi andare a pericolosi momenti d'irrazionalità. Come abbiamo già accennato, dopo la morte della madre, evento che ha sconvolto la sua infanzia, Claire si è impegnata con tutta se stessa a vivere un'esistenza agiata, perfetta e sicura, del tutto immune dal dolore. Ma evitando a tutti i costi i dispiaceri, Claire ha perso anche la facoltà di provare emozioni e ha ridotto la sua vita ad un atto di mera e razionale sopravvivenza. L'autrice esprime l'imperiosa necessità della sua protagonista di vigilare sistematicamente su ogni dettaglio del suo vivere quotidiano "cucendole" addosso una vera e propria mania per l'ordine e la perfezione alimentare. Il frigorifero di Claire, ad esempio, è sempre fornito di tutto ciò che le serve per preparare questa o quella pietanza e il modo di cucinare della donna è piuttosto meticoloso. Nella cucina di Claire, come del resto nella sua vita, incertezze ed imprevisti non sono contemplati:

Je me lève d'un bond et ouvre le réfrigérateur: «Allons-y pour la daube!». Tout y est: orange, bœuf, vin rouge, ail, bacon, champignons, carottes et petits oignons blancs. Avant d'enfourner la daube, il faut mariner la viande. Je déshabille l'orange à l'aide d'un zesteur et, comme si elle voulait retenir la rondeur du fruit, une lanière de zeste s'enroule sur elle-même. Je verse ensuite dans un bol le vin rouge et l'huile avant d'y ajouter l'ail, le thym, la feuille de laurier et le zeste d'orange²¹.

Dans la cuisine, les comptoirs sont couverts de biscuits salés, de fromage et de pots remplis d'olives et d'anchois. Des canapés sont placés méthodiquement sur un plateau d'argent²².

La lumière du crépuscule et une odeur de poulet rôti sonnent la fin du jour. Je cherche le pilon à légumes [...], j'ajoute du lait et du beurre aux pommes de terre encore bouillantes, et pile le tout. Les patates sont vite transformées en une purée lisse et légère, mais je frappe toujours le pilon dans le fond du bol avec la même force et la même concentration²³.

Quest'ultimo stralcio di testo mostra che l'odore del pollo arrosto è percepito da Claire quasi come un elemento temporale, che sancisce la fine della giornata. Dunque la regolarità propria alla preparazione dei pasti, dalla colazione alla cena, costituisce in un certo senso la colonna portante dell'insieme di rituali che

²¹ Katerine CARON, *Vous devez être heureuse*, cit., p. 97.

²² *Ibid.*, pp. 113-114.

²³ *Ibid.*, p. 105.

domina tutta la vita della donna. Proprio come avviene per Teddy in *Les grandes marées*, però, per ottenere la padronanza di sé e della realtà circostante non è sufficiente rispettare scrupolosamente gli appuntamenti alimentari della giornata, ma i piatti che si cucinano devono anche essere privi di difetti, assolutamente ineccepibili. Vediamo che nonostante il purè sia già soffice e ben amalgamato, Claire non abbassa la guardia nemmeno per un minuto, la sua concentrazione e la sua energia nel mescolare non subiscono nessun affievolimento: sembra quasi che nutra il segreto timore che un solo istante di distrazione possa rovinare irrimediabilmente la sua opera. Claire non sopporta che del cibo imperfetto “contamini” la sua casa e la sua tavola e questo suo rifiuto per i risultati culinari non proprio ottimali diventa lampante quando il marito rientra da un lungo soggiorno all'estero per lavoro. La donna decide in effetti di preparargli un dolce per dargli il benvenuto, ma nel momento in cui si rende conto che esso non è riuscito come desiderava, è pronta a gettarlo via e a ricominciare daccapo. Il tutto avviene sotto gli occhi di Nicolas, suo figlio, che non capisce che cosa non vada nel dolce cucinato dalla madre:

Je verse le lait. Le maintenant de l'instant présent est là, goutte à goutte. Je fais des progrès. Quatre tasses de farine. Une tasse de cacao. Que la pâte est étrange! D'habitude, elle est d'un brun plus foncé... Diable! J'ai mis deux fois trop de farine! Je dis en enfonçant une cuiller en bois dans la pâte: «Vive le moment présent! L'enseignement au quotidien. Tirons profit de nos étourderies. Grassons un autre moule!» Nicolas me regarde brasser le gâteau avec une grosse cuiller en bois. Je lève la pâte très haut, la fais couler dans le bol, la lève à nouveau avec force. [...] «[...] Maman va recommencer son gâteau»²⁴.

Il passaggio rileva l'orrore di Claire all'idea di far ingerire agli altri – o ancor peggio a se stessa – delle pietanze “difettose”. Il cibo, del resto, entra inevitabilmente all'interno del corpo umano, dunque se è vero che Claire non accetta che elementi d'imperfezione contaminino la sua cucina, figuriamoci se può ammettere che le scivolino nella bocca e nello stomaco. Si tratta di un rifiuto quasi fisico, infatti vediamo con quale forza s'impegna a grattare via la pasta imperfetta dal recipiente. E' significativa anche la menzione dell'imparare dagli errori di tutti i giorni, che forse non riguarda esclusivamente la preparazione del dolce: si potrebbe ipotizzare che l'autrice voglia suggerire un collegamento col passato della sua protagonista. Claire, cioè, ha imparato a proteggersi dal dolore attraverso l'ordine e la perfezione, che le hanno permesso di “congelare” le sue

²⁴ *Ibid.*, p. 164.

emozioni e di mantenere un controllo costante sulla sua vita. Forte degli insegnamenti del passato, quindi, ora sta ben attenta a non commettere altri errori: una sola fetta di quel dolce malriuscito potrebbe infatti rovinare il “lavoro” di anni che la donna ha condotto su di sé. Claire non conosce compromessi: la sua vita è perfetta, la sua casa, i suoi vestiti, i suoi capelli sono perfetti e anche le sue torte devono necessariamente essere perfette²⁵.

Il cibo, però, quasi ad indicare che non è possibile prevalere sempre e comunque sul corso degli eventi e sulle proprie emozioni, “sfugge” continuamente alla mania di controllo di Claire:

C'est le soir. Nicolas dort et je range les restes du souper dans des contenants en plastique. J'ouvre le frigo et place les contenants sur la tablette déjà bondée de petits récipients empilés. Je sors quelques-uns et les ouvre. Dans l'un, il y a des pois verts couverts de pustules blanches, dans l'autre, un vieux morceau de poulet et dans le troisième, un restant de purée de carottes lui aussi couvert de boutons. Après avoir vidé ces trois contenants dans la poubelle, j'ouvre le frigo à nouveau et regarde la dizaine de boîtes en plastique qui doivent renfermer autant d'aliments en progression. J'inscris sur des morceaux de papier collant le nom des aliments que je viens de ranger au frais. Le nez dans le frigo, j'ouvre une boîte, puis une autre, sans jamais retrouver celles que je viens tout juste de ranger²⁶.

En fermant la porte du garde-manger, je suis incapable de visualiser l'endroit où je viens de ranger les deux types de riz, les quatre bouteilles d'huile, les trois sacs de farine entamés et les légumineuses. J'essuie le comptoir et soulève le grille-pain barbouillé de traces de doigts et de beurre²⁷.

I due passaggi mostrano che per quanto la protagonista della Caron s'impegni, il suo tentativo di perfezione in cucina ha esito negativo. La scrittrice trova una miriade di piccoli dettagli di ambito alimentare per sottolineare che più Claire aspira alla perfezione, più questa si allontana: si ha quasi l'impressione che il cibo sia un personaggio animato, che si prende gioco di lei e delle sue ossessioni.

Ma il vero cruccio di Claire è in realtà un altro: il giardino, perennemente sporco a causa delle numerose mele che cadono dagli alberi e marciscono alla velocità della luce. L'autrice trasforma la fissazione della sua protagonista in un elemento narrativo onnipresente e nel testo non si contano le occasioni in cui

²⁵ Tale ossessione per il perfezionismo rende Claire un'altra potenziale anoressica: l'autrice non denuncia esplicitamente il problema alimentare della sua eroina, ma è impossibile non notare come nel romanzo Claire appaia molto spesso mentre cucina, fa la spesa e cura gli alberi da frutto in giardino, ma non altrettanto mentre mangia, tanto che sembra essere completamente priva di appetito.

²⁶ Katerine CARON, *Vous devez être heureuse*, cit., p. 109.

²⁷ *Ibid.*, pp. 113-114.

menziona queste mele “indisciplinate”: ogni volta che Claire osserva l’erba che cresce vicino alla sua porta, questa è «constellée de pommes» (p. 142); Étienne, il vicino di casa per il quale Claire prova un profondo turbamento, è costretto a «zigzaguer entre les pommes» (p. 118) per andare a sedersi sulla sponda del fiume di fronte alla casa di Claire; Claire e suo figlio corrono mano nella mano verso casa e non possono evitare di camminare «entre les pommes» (p. 122). E’ inutile dire che Claire considera aberrante l’idea che lo sporco dei frutti marci entri in casa, tanto che obbliga Étienne a togliersi le scarpe prima di entrare, e che nonostante dedichi gran parte della giornata a pulire il giardino, trova sempre le mele putrefatte e non arriva mai in tempo:

– Vous n’avez pas marché dans les pommes pourries, j’espère ? J’ai oublié de vous dire de passer de l’autre côté. Donnez-moi vos chaussures²⁸.

À genoux par terre, je ramasse des pommes [...]. J’aurais dû les ramasser plus tôt et faire des compotes, des poudings et des gâteaux avec les quartiers épargnés par les vers. Aujourd’hui, non seulement les pommes se défont entre mes doigts, mais elles sont attaquées par des dizaines d’abeilles qui creusent des tunnels au cœur des fruits et en sucent le jus. J’ai l’impression de ramasser des grenades que je dépose doucement dans un sac avant qu’elles n’exploient²⁹.

Le descrizioni dell’attività di pulizia del giardino che svolge Claire sono numerose e nello stralcio che abbiamo appena riportato segnaliamo in particolare l’ultima frase: Katerine Caron paragona le mele a delle granate che Claire raccoglie prima che esplodano e tale comparazione induce a pensare che pulendo il giardino dai frutti che imputridiscono, Claire tenti di mantenere “pulita” e in ordine anche la sua vita, prima che questa “esploda”. E’ curioso il fatto che non appena la donna comincia a provare dei sentimenti per Étienne e quindi a riprendere contatto con le sue pulsioni spontanee, le menzioni delle mele diminuiscono sempre più, fino a sparire completamente. Insomma, alimenti e pietanze sembrano sabotare ogni tentativo di perfezione di Claire³⁰.

Sotto la sua rigida scorza di controllo e perfezione la protagonista di *Vous devez être heureuse* nasconde in realtà un incredibile caos psicologico. Claire non sa chi è, infatti, e nella sua mente si mescolano passato e presente, talvolta si

²⁸ *Ibid.*, p. 115.

²⁹ *Ibid.*, p. 104.

³⁰ Probabilmente non è un caso nemmeno che Claire eviti in tutti i modi ogni forma di distrazione, ma che osservando il pollo nella pentola, come abbiamo già visto (p. 229), non possa evitarsi di pensare ad un brano musicale. Il cibo porta con sé, nel romanzo, una componente d’irrazionalità molto forte, che diventa l’elemento perturbatore della tranquillità in cui Claire vive.

sente persino come quando aveva quindici anni, ossia un essere ancora sessualmente fluttuante e indeciso, «ni un homme, ni une femme» (p. 132). L'autrice sceglie d'identificare lo stato confusionale di Claire con un fungo. Ad un certo punto, infatti, Étienne, il confidente e corteggiatore di Claire, parla di funghi, ma si può ipotizzare che stia lanciando dei messaggi a Claire sul modo di vivere passivo, privo di emozioni, che lei ha scelto:

– J'ai lu que les champignons des bouleaux ne sont pas des parasites. Lorsque le bouleau est mort, ce champignon se nourrit de la matière morte. Ce champignon remet en circulation l'oxygène, le calcium et tout le tralala et là, tout cela devient disponible pour les autres formes de vie³¹.

L'impressione è che l'uomo stia suggerendo a Claire che niente è perduto, che se solo lo volesse, potrebbe uscire dal tunnel della sua tristezza e “respirare” di nuovo, rimettere in circolo dentro di sé l'ossigeno, la vitalità, ricominciando a vivere per davvero. La metafora del fungo risulta perfetta per Claire: esattamente come un fungo, la donna mostra un'apparenza quieta e uniforme (come il cappello del fungo), ma al di sotto cela complicati e labirintici conflitti psicologici (come le lamelle del fungo) che le impediscono di vivere un sano e positivo rapporto con il suo essere interiore. E' proprio Claire a descrivere la semplicità solo apparente dei funghi e sembra che stia parlando proprio di se stessa:

– Sous son chapeau, le champignon cache un vaste système souterrain, un système élaboré de lamelles. [...] Le champignon est un être à part, ni vraiment animal, ni vraiment végétal, tout simplement champignon. [...] On pourrait dire aussi que nous, les êtres humains, nous ne sommes ni tout à fait masculins, ni tout à fait féminins³².

La protagonista di questo romanzo è quindi un essere problematico, che ancora sta cercando la sua vera indole e che tenta di evitare i fantasmi del passato impegnandosi, mentalmente e fisicamente, nella realizzazione di un razionale – e maniacale – perfezionismo che coinvolge ogni risvolto della sua vita quotidiana, a partire da quello alimentare.

Un ulteriore personaggio il cui approccio al cibo è caratterizzato da evidenti manie di perfezione è François Galarneau, protagonista del romanzo *Salut Galarneau!* (1963) di Jacques Godbout. Egli è ossessionato soprattutto dalle patate:

³¹ Katerine CARON, *Vous devez être heureuse*, cit., p. 148.

³² *Ibid.*, p. 149

On ne mange pas des patates dans n'importe quel climat, peu importe le temps. Il y a des soleils qui en donnent envie, des vents doux qui vous font venir au-dedans des joues un goût, un besoin de salé, des avant-pluie qui vous picotent les gencives jusqu'à ce que vous ayez mordu dans une longue tranche, un long bâtonnet de patate blanche, molle en son centre, dorée juste à point en surface³³.

Anche François, come Claire, ha sofferto molto in passato e ora tenta di proteggersi dal provare nuovo dolore evitando di lasciarsi coinvolgere dal punto di vista emotivo. Pur di non soffrire è persino disposto a tollerare che il fratello Jacques corteggi sua moglie durante una serata che trascorrono tutti insieme al ristorante. Finge così di non vedere ciò che sta accadendo proprio sotto i suoi occhi e si isola trascrivendo una ricetta stampata sulla tovaglia:

La fondue bourguignonne, c'est bon. [...] J'ai même copié la recette; un instant : "*La fondue bourguignonne pour 6 personnes*: 800 g de filet de bœuf (ça doit faire dans une livre et demie, par là), 200 g de beurre (3/4 de livre), 1 verre à Bordeaux d'huile (1 verre à vin), 1 bol de sauce tomate, 1 bol de mayonnaise (pas de la Kraft, il faut la faire avec des œufs), 1 bol de sauce gribiche (je ne sais pas exactement ce que c'est; pour moi, jusqu'à ce soir, une gribiche c'était une guidoune pas trop guidoune), 1 bol d'ail haché, cumin, câpres. Coupez la viande en petits dés d'égale grosseur et de 1 cm ½ environ (gros comme mon pouce), faites chauffer le beurre et l'huile dans un poêlon que vous maintiendrez bouillant en le posant sur un réchaud; à l'aide des fourchettes à manches de bois, chacun piquera de petits dés de viande qu'il fera cuire à volonté dans un poêlon contenant huile et beurre"³⁴.

La descrizione, di cui per motivi di spazio riportiamo solo una parte, continua con le infinite considerazioni del personaggio a proposito degli utensili più adatti alla cottura della fonduta, delle bevande e delle salse da abbinarvi etc. Il cibo diventa dunque l'elemento equilibrante dell'esistenza di François, l'unico che gli permette di ottenere la padronanza di sé e della realtà che lo circonda. Inoltre, è chiaro che François è "affetto" dalla stessa mania di perfezione alimentare che affligge Claire in *Vous devez être heureuse*, poiché per lui la riuscita delle pietanze è essenziale, infatti l'attenzione che dedica alla ricetta è quasi ossessiva. Per non parlare delle patate e delle salsicce che cucina personalmente e vende presso il suo chiosco ambulante; François ha la pretesa che siano sempre perfette e se ne vanta volentieri:

Mes patates sont grasses, mais ce sont de vraies *french fried*, avec encore de l'eau de pluie au cœur; il vous faut les goûter pour bien comprendre. Pour les saucisses, c'est

³³ Jacques GODBOUT, *Salut Galarneau!*, cit., p. 55.

³⁴ *Ibid.*, pp. 84-85.

autre chose; je ne les fais quand même pas moi-même, je veux dire je choisis la sorte, mais ça n'est pas moi qui souffle le bœuf dans les tripes. Je ne sers pas de Hygrade qui sont fraîches parce que tout le monde en mange parce qu'elles sont fraîches, c'est pas *vraiment* les meilleures. Les plus fines, ce sont les saucisses *La belle fermière*, elles ont moins de colorant chimique: le colorant, c'est ce qui rend la cuisson difficile, ça devient amer, c'est dur à digérer³⁵.

Come si vede nella citazione, l'autore, forse per mettere in evidenza l'insicurezza del suo personaggio, che lo spinge a cucinare cibo ottimale, al riparo così da qualsiasi critica, sottolinea col corsivo la tipologia delle patate, la marca delle salsicce e l'avverbio *veramente*, come se si trattasse del personaggio che insiste sui dettagli che non bisogna trascurare se si desidera ottenere un risultato culinario ineccepibile. Ma il critico maggiore di se stesso è senza alcun dubbio François, che non sopporta che l'imperfezione macchi il suo regno. Accettarla significherebbe del resto perdere il controllo e rendersi vulnerabile, uno stato che lo terrorizza. Tutti gli elementi considerati finora permettono di affermare che tra la connotazione caratteriale del personaggio di Godbout e le sue abitudini/ossessioni gastronomiche, esiste un vero e proprio filo diretto, ovvero che queste ultime sono i sintomi della prima.

Lo scrittore utilizza anche un altro piccolo espediente per rendere noto il modo di essere del suo protagonista: dato che per François il cibo è tutto, i suoi occhi tendono spesso ad associare la realtà ad immagini legate in qualche modo all'universo della nutrizione. Nel romanzo non si contano i riferimenti e i paragoni culinari volti ad illustrare le caratteristiche di luoghi, oggetti e persone³⁶: i bambini che giocano al sole sembrano «des oignons bouillis» (p. 25); il Bar Edgewater, il locale dove François ha incontrato Marise per la prima volta, è «une salle de danse comme une tranche de melon déposée sur une pointe dans le lac Saint-Louis» (p. 35); il fondoschiena di Marise regala allo sguardo «des fesses rondes comme des pommes» (p. 37); il sole è «cru», ma «[il] cuit» (p. 73); i vermi utilizzati per pescare sono «gros comme du macaroni» (p. 65), mentre le giornate si rivelano «longues comme des régimes de bananes» (p. 87) e le

³⁵ *Ibid.*, p. 56.

³⁶ Anche in altre opere abbiamo riscontrato esempi di questo tipo, sebbene meno frequenti rispetto al romanzo di Jacques Godbout. Ne riportiamo alcuni: in *Le matou* di Yves Beauchemin il giornalista cattivo è «jaune et sec comme un vieux citron» (p. 215) e l'invidia rende spesso i personaggi «verts comme salades» (p. 215). In *Les Chambres de bois* di Anne Hébert la musica è «folle comme le riz qui monte et chavire sur le feu» (p. 38), mentre lo chignon della protagonista Catherine è «dur comme une noix» (p. 139). In *Une saison dans la vie d'Emmanuel* di Marie-Claire Blais la nonna tiene in una sola mano i piedini del neonato, «comme des œufs dans un seul nid» (p. 126). In *Poussière sur la ville* di André Langevin «la neige apparaît comme un gâteau de miel» (p. 123) etc.

ragazze che sgambettano in televisione sono avvenenti, «toutes fraîches comme une pâte à tarte, croustillantes, sensuelles» (p. 143), e così via. Anche per descrivere la fine del primo matrimonio di François (Marise è la sua seconda moglie) e la delusione che ha provato, il paragone offerto da Godbout per bocca del suo eroe è indiscutibilmente di tipo gastronomico:

Mon roman d'amour s'était effoiché comme un pudding anglais sur un patio de briques³⁷.

E quando in seguito François Galarneau, disperato a causa dell'abbandono di Marise, che l'ha lasciato per suo fratello Jacques, decide di murarsi vivo in casa, dove trascorrerà i giorni che gli restano scrivendo le sue memorie, nella sua immaginazione prende forma la figura di una lettrice ideale, che "berrà" le sue parole:

Elle sera mon confessionnal, mon psychanaliste, ma silencieuse, ma dévoreuse [...]. Elle boira mes mots comme si c'était du peps glacé, elle sourira, deviendra généreuse comme un enfant de cinq ans³⁸.

L'elemento cibo si presta perfettamente anche per esprimere l'attaccamento affettivo nei confronti di terzi, specie in mancanza di un carattere espansivo, come nel caso di François Galarneau. Dopo l'abbandono di Marise egli decide di andare a salutare lei e il suo amante prima di murarsi in casa, ma l'unica cosa che riesce a fare è suggerire a lui le preferenze alimentari della (ex) moglie:

Va lui cuire des œufs à la coque, c'est ce qu'elle prend le matin après l'amour. Ne lui offre pas de bacon, elle en raffole, mais ça lui donne des boutons. Salut³⁹.

La singolare manifestazione d'interesse di François per il perpetuarsi delle abitudini gastronomiche della donna non rappresenta altro che una personalissima dichiarazione d'affetto per lei. L'autore, così, sottolinea ancora una volta l'introversione del suo eroe e la sua difficoltà a mostrare agli altri le sue emozioni in modo diretto.

La medesima problematica si riscontra anche in Teddy (*Les grandes marées*) e in Claire (*Vous devez être heureuse*): se entrambi, come abbiamo visto, condividono con François Galarneau l'amore per l'ordine e la precisione, la

³⁷ Jacques GODBOUT, *Salut Galarneau!*, cit., p. 103.

³⁸ *Ibid.*, p. 147.

³⁹ *Ibid.*, p. 115.

ricerca di riti rassicuranti da applicare alla vita quotidiana, il bisogno perenne di controllare se stessi e le situazioni che vivono, essi sono accomunati anche da un certo disagio nel dimostrare a coloro che amano i sentimenti che provano.

Teddy, ad esempio, non riesce a fare a meno di preoccuparsi per la composizione e la regolarità dei pasti della sua compagna d'isola Marie, spinto da un crescente interesse per lei che gli provoca non poco imbarazzo. Cerca così di apparire distaccato quando invece non lo è affatto:

– Et pour le dîner? demanda Teddy.

– Je vais me débrouiller, dit-elle.

Il tourna la tête pour regarder dehors et il demanda, sur le ton le plus détaché qu'il put trouver: – Et pour le souper?⁴⁰

Claire, dal canto suo, incontra il padre dopo molto tempo e vorrebbe mettere da parte il rancore che li ha divisi per anni (lui ha sposato un'altra donna dopo la morte della madre e la figlia non gliel'ha mai perdonato), ma non ci riesce. In una sorta di moto protettivo che le sorge spontaneo, però, chiede alla nuova compagna del padre informazioni riguardanti le loro abitudini alimentari:

Je demande avant de m'asseoir dans la cuisine: – Qu'est-ce que vous mangez d'habitude?

Chantal ferme la porte: – Des spaghettis apprêtés de plusieurs manières, et ton père adore les grillades de toutes sortes de viandes⁴¹.

Sono ancora numerosi i romanzi moderno-contemporanei in cui appare chiaramente l'attinenza tra la sfera nutritiva dei personaggi e la loro personalità. Riportiamo due tra gli esempi più notevoli: *Les Chambres de bois* (1958) di Anne Hébert e *Le cahier noir* (2003) di Michel Tremblay. Nel primo la protagonista Catherine è una donna estremamente vitale e istintiva, per la quale il senso del gusto riveste un'importanza tale che quando sua madre muore si mette a mordere in modo quasi animalesco lo scialle di lei, nel regressivo bisogno di trasformarne il profumo in sapore e in presenza:

Elle enfouit sa tête dans le châle qu'elle se mit à mordiller, afin que la senteur de la mère lui entrât dans la bouche, fût sur ses dents et dans son palais⁴².

⁴⁰ Jacques POULIN, *Les grandes marées*, cit., p. 30.

⁴¹ Katherine CARON, *Vous devez être heureuse*, cit., p. 204.

⁴² Anne HÉBERT, *Les chambres de bois*, cit., p. 55.

Come si può facilmente immaginare, Catherine intrattiene col cibo un rapporto quasi viscerale, che la scrittrice illustra associando all'imperiosa voglia di vivere della sua eroina frequenti pensieri legati all'alimentazione. Vediamo ad esempio che non appena la donna giunge nella tetra casa del marito, si preoccupa prima di tutto di procurare cibo e stoviglie:

Elle pensa qu'il fallait trouver du café, un moulin, des allumettes, du lait, des tasses, du pain, du beurre, des assiettes, des couteaux⁴³.

Man mano che nel testo emerge in modo sempre più palese l'esuberanza di Catherine, le sue fantasticherie e i suoi sogni si riempiono letteralmente di cibo:

Catherine retrouvait souvent, claires et vivantes, dans les ténèbres du petit matin, surgissant autour de la lampe et répandant des odeurs de café et de pain grillé, quatre filles sœurs portant des peignes et des cheveux flottants⁴⁴.

La jeune femme [...] rêva qu'elle mangeait des pêches mûres, seule, en un immense verger où les arbres ronds faisaient des ombres profondes comme des trous sur l'herbe chaude⁴⁵.

Il desiderio di cibo è molto diffuso in questo romanzo ed è costruito in relazione all'esigenza di Catherine di provare gioia e vitalità, di sentirsi viva e vibrante di passione, una possibilità che il marito le nega. Il modo di essere della protagonista e i suoi desideri frustrati si riflettono dunque perfettamente nella sensazione di bramosia che la giovane manifesta nei confronti del cibo.

In *Le cahier noir* il legame tra le scelte alimentari e la personalità dei personaggi è ancora più diretto. Qui i clienti "diversi" che frequentano il ristorante Le Sélect durante la notte (dei senzatetto, degli attori girovaghi e dei travestiti) ordinano cibo "diverso" proprio in quanto tali:

Ils investissent les tables près des vitrines qui longent la rue Sainte-Catherine, commandant des choses invraisemblables issues de défis qu'ils se lancent pour se faire rire – un sundae relish-moutarde [...], [une] omelette à la confiture de bleuets ...⁴⁶

L'invenzione di piatti bizzarri, caratterizzati da accostamenti culinari improbabili, diventa così l'emblema della stravaganza di cui i personaggi stessi sono portatori. Inoltre, l'autore applica anche al modo di essere dei suoi

⁴³ *Ibid.*, p. 68.

⁴⁴ *Ibid.*, p. 84.

⁴⁵ *Ibid.*, p. 140.

⁴⁶ Michel TREMBLAY, *Le cahier noir*, cit., pp. 25-26.

personaggi il medesimo atteggiamento giocoso (si ride delle pietanze assurde che si ordinano) riservato al cibo. Tremblay tiene cioè a sottolineare che i clienti notturni del Sélect esibiscono senza vergogna la loro diversità, vivendola con ironia, al di là di ogni logica:

Ils se targuent d'aimer l'absurdité, insistent pour la vivre, l'illustrer, souvent au détriment de toute logique⁴⁷.

Il cibo, insomma, si rivela un elemento particolarmente adatto per “fissare” la personalità dei protagonisti delle vicende romanzesche. Cristina Bragaglia, specialista di cinema e letteratura, è convinta che questo sia vero anche in ambito cinematografico; infatti afferma che i pasti, l'atto di mangiare o semplicemente gli alimenti sono spesso «sintesi simboliche che riescono a cogliere situazioni e sentimenti meglio e più rapidamente di qualunque altra scena»⁴⁸. E' soprattutto per quanto riguarda il modo di essere e di pensare, però, che il cibo dà il meglio di sé: «niente di meglio della salsa Ketchup fatta in casa potrebbe definire il conformismo della casalinga americana per eccellenza interpretata da Doris Day in *Quel certo non so che* (*The Thrill of It All*, 1963)»⁴⁹. E' ormai evidente che considerare l'alimentazione – reale e letteraria – soltanto come una pratica banale espletata quotidianamente per sopravvivere, è del tutto ingannevole; infatti le abitudini e le preferenze alimentari «non riguardano solo il “rifornimento” dell'organismo, la necessità di lenire i morsi della fame o il piacere offerto dalle sensazioni gustative»⁵⁰:

Il cibo e l'alimentazione sono fondamentali per la soggettività, il senso del sé e la personificazione o il modo decisamente soggettivo con cui «occupiamo» il nostro corpo e sopravviviamo. Da questo punto di vista, dunque, le abitudini alimentari e i significati o i discorsi connessi al cibo sono degni di analisi culturali e interpretazioni dettagliate⁵¹.

Alla luce di quanto considerato finora, si può affermare che «sur le plan d'une approche psychologique des personnages, la valeur des repas joue aisément des clichés: [...] les nombreuses descriptions de repas et de prises de repas ne sont pas uniquement des îlots narratifs, mais elles constituent de

⁴⁷ *Ibid.*, p. 25.

⁴⁸ Cristina BRAGAGLIA, *Sequenze di gola. Cinema e cibo*, cit., p. 13.

⁴⁹ *Ibid.*

⁵⁰ Deborah LUPTON, *L'anima nel piatto*, cit., p. 7.

⁵¹ *Ibid.* p. 84.

véritables pivots dans la construction typologique»⁵². Tale costruzione “tipologica” del personaggio denota la personalità, l’indole caratteriale, le manie, il modo di vivere e di pensare, ma anche e soprattutto lo stato d’animo, come vedremo qui di seguito.

2.2 Gioie e tristezze del palato

Gli autori dei romanzi moderno-contemporanei utilizzano molto spesso il cibo e le bevande come indizi delle sofferenze o, al contrario, delle gioie che stanno vivendo i protagonisti delle vicende narrate. Bibite e alimenti, d'altronde, si rivelano particolarmente adatti per illustrare e riflettere la situazione emozionale, poiché l'alimentazione stessa costituisce un'esperienza che si può definire «intensamente emotiv[a], intrecciat[a] a sensazioni fisiche e sentimenti che vanno dal disgusto, l'odio, la paura e la rabbia fino al piacere, la soddisfazione e il desiderio»⁵³. Dunque il modo di mangiare dei personaggi, l'entusiasmo o il senso d'angoscia che manifestano nei confronti dell'atto nutritivo, rivelano facilmente anche se essi si sentono felici o tristi, tranquilli o inquieti, soddisfatti o delusi etc.

In due dei romanzi da noi analizzati, *Le cahier noir* (2003) di Michel Tremblay e *L'avalée des avalés* (1966) di Réjean Ducharme⁵⁴, gli autori menzionano esplicitamente, tramite i discorsi dei loro eroi, tale capacità del cibo di rivelare la dimensione emotiva dei personaggi. Nel primo Janine, una delle colleghe cameriere della protagonista Céline, si dichiara esperta di «psychologie de cuisines» (p. 41): è infatti in grado di scoprire i problemi che affliggono i clienti solo osservando la composizione del loro menù e le ansie di Céline attraverso il suo modo, più o meno accurato, di piegare i tovaglioli⁵⁵. In *L'avalée des avalées*⁵⁶, invece, Bérénice, l'adolescente che dà vita al romanzo raccontando

⁵² “Textyles. Revue des lettres belges de langue française”, 23, 2003: *Les mots de la faim: les écrivains et la nourriture*, p. 51.

⁵³ Deborah LUPTON, *L'anima nel piatto*, cit., p. 64.

⁵⁴ Réjean DUCHARME, *L'avalée des avalés*, Paris, Gallimard, 1991.

⁵⁵ Cfr. Michel TREMBLAY, *Le cahier noir*, cit., p. 41.

⁵⁶ Nel quadro del nostro specifico discorso, non si può non restare colpiti dal titolo del romanzo di Réjean Ducharme: all'interno di esso l'autore non fa alcun riferimento esplicito al cibo, utilizza però il verbo “inghiottire”, cui è qui impressa un'evidente valenza negativa. Si può ipotizzare, infatti, che colei che viene inghiottita sia Bérénice, protagonista e narratrice della vicenda, una problematica adolescente che vive intensi conflitti interiori anche a causa di un ambiente familiare tormentato e distruttivo. Bérénice

la triste e angosciosa storia della sua vita, segnata dalla follia dei genitori e da un rapporto morboso col fratello Christian, afferma che l'unico modo per poter "vedere" l'anima di qualcuno è guardarla attraverso la sua bocca:

[Christian] ouvre sa bouche et me la fait voir sa pauvre âme, son âme désolée comme une pomme de terre bouillie, son âme ennuyeuse comme de la soupe⁵⁷.

Je ne pourrais sentir son angoisse qu'en entrant dans son âme et ne pourrais entrer dans son âme qu'en passant par sa bouche, la plus grande porte de son corps⁵⁸.

Insomma, nonostante la loro apparenza insignificante, le scene che riguardano i momenti alimentari dei personaggi «diventano uno strumento sensibile per l'esplorazione concreta non solo del reale, ma anche del profondo: uno dei molti occhi che la meditazione degli uomini ha inventato per spiare nel cuore della scienza del vissuto, dentro le funzioni non visibili della vera natura umana che la lettura dell'alfabeto simbolico degli alimenti c'insegna a meglio penetrare»⁵⁹. In effetti, osservando con attenzione la relazione intrattenuta dai personaggi col cibo, è facile accorgersi che essa conduce direttamente sulla via dei sentimenti e delle sensazioni che affiorano da dentro di loro. Si pensi ad esempio al romanzo *Les Plouffe* di Roger Lemelin, dove Napoléon ha un atteggiamento del tutto pacifico mentre gusta il suo gelato, per lui evidentemente simbolo di pacatezza, di serenità e del privilegio di assaporare i piaceri stessi della vita. Non appena, però, qualcosa d'inaspettato turba la sua tranquillità, Napoléon rifiuta automaticamente il gelato che tanto amava. Napoléon s'innamora infatti di Jeanne, una giovane bella e raffinata che non lo guarda nemmeno e da quel momento cade in una profonda crisi che lo conduce prima a non apprezzare più il suo rito alimentare giornaliero e in seguito a rinunciarvi del tutto:

Napoléon arriva, armé de son cône de crème glacée. En apercevant son aîné, Joséphine fut à nouveau assaillie par le problème amoureux de Napoléon. Celui-ci traversa rapidement la cuisine. Il était blême et sa langue n'attaquait pas la crème glacée.

– Qu'est-ce que t'as? S'informa Joséphine.

La voix presque éteinte, il bougonna:

– C'est effrayant comme j'ai mal au cœur⁶⁰.

odia tutto e tutti, compresa se stessa, e prova un forte senso di soffocamento, ha l'impressione di essere inghiottita, appunto, dagli eventi. Ma Bérénice è inghiottita da altri "inghiottiti", gli *avalés*: sembra quasi che il mondo intero sia inghiottito da un denso fatalismo e non vi sia scampo per nessuno.

⁵⁷ Réjean DUCHARME, *L'avalée des avalés*, cit., p. 162.

⁵⁸ *Ibid.*, p. 163.

⁵⁹ Piero CAMPORESI, *La terra e la luna, alimentazione, folclore e società*, cit., p. 272.

⁶⁰ Roger LEMELIN, *Les Plouffe*, cit., p. 144.

Il apparut dans la cuisine et jeta sur l'horloge un œil mélancolique. Joséphine [...] dit affectueusement:

– Tu vas pas acheter ton cornet, Napoléon?

Il hocha tristement la tête, ferma les yeux et dit d'une voix faible: – J'en mange plus⁶¹.

E' tramite il rifiuto del suo cibo preferito e la scomparsa della sua abituale golosità, che l'autore comunica il sopraggiungere della tristezza del personaggio. Del resto il rito del gelato di Napoléon rappresentava una sorta di inno alla tranquillità e alla gioia, «il entretenait ainsi [son] goût de vivre» (p. 31) e ora che queste sensazioni piacevoli l'hanno abbandonato, egli non trova più alcun motivo per continuare a perpetuarlo. Il gelato diventa così una sorta di cartina di tornasole dell'andamento dell'emotività di Napoléon. Questo è chiaro alla fine del romanzo, quando il giovane realizza il suo sogno e riesce a conquistare Jeanne. I due si sposeranno, avranno tre figli e nella scena conclusiva, che descrive la visita della famiglia a Joséphine, la madre di Napoléon, compare nuovamente *la crème glacée*, quasi simbolo della ritrovata serenità:

Napoléon et sa famille, cônes de crème glacée aux poings, arrivèrent à la maison paternelle⁶².

E' risaputo, comunque, come la perdita dell'appetito sia frequentemente «una risposta emotiva, un'interazione tra un senso di ansia, di nervosismo, angoscia o anche gioia ed esultanza⁶³ (l'essere innamorati è spesso associato alla perdita dell'appetito)»⁶⁴. Dunque quando la mente e i sensi umani sono investiti da forti emozioni – piacevoli o spiacevoli che siano – il desiderio di nutrirsi subisce variazioni importanti ed estremamente soggettive.

In *Les Chambres des bois* di Anne Hébert troviamo due esempi di rifiuto del cibo. Il primo riguarda Lia, la cognata della protagonista Catherine, la quale è stata lasciata dal compagno ed è talmente addolorata che non riesce più a mangiare:

⁶¹ *Ibid.*, p. 165.

⁶² *Ibid.*, p. 389.

⁶³ Ci sono studi che sostengono che «le relazioni degli esseri umani con il cibo e l'alimentazione sono soggette alle emozioni più intense sperimentate in qualsiasi contesto». Si noti in effetti «che i termini impiegati per descrivere il cucinare sono decisamente violenti: pestare, sbattere, strappare, frustare, bollire, abbrustolire, frantumare, spezzare, rompere, tagliuzzare, schiacciare, torchiare, imbottire, spaccare etc», Deborah Lupton, *L'anima nel piatto*, cit., p. 59. Questo spiegherebbe il motivo per cui l'uomo non può restare indifferente di fronte al cibo e la connotazione inevitabilmente impetuosa che caratterizza da sempre il suo rapporto con esso.

⁶⁴ *Ibid.*

Lia refusa le vin, la viande, le café et tous les condiments. Catherine lui prépara un peu de riz, comme on offre aux morts. Lia venait de rompre avec son amant⁶⁵.

Quando poi Lia spiega al fratello ciò che sente, la scelta di Anne Hébert ricade su metafore alimentari:

– Il m’a abandonnée comme un vieux pain noir qu’on rejette après l’avoir rompu. Il est parti sur un bateau vermoulu. [...] Cet homme était à moi, et moi à lui, tous deux emmêlés comme deux vignes tordues ensemble en une seule tresse⁶⁶.

La citazione mostra che per connotare l’ormai concluso rapporto d’amore tra Lia e il suo compagno, l’autrice utilizza due elementi – il pane, cibo “spirituale” per eccellenza, sebbene qui sia descritto nero e vecchio, e la vigna, simbolo di possesso e fecondità⁶⁷ – strettamente legati, nell’immaginario collettivo, «à l’histoire culturelle et religieuse de l’humanité»⁶⁸, e per questo motivo portatori di una forte sacralità. Tale scelta appare significativa: da un lato essa chiarisce l’alta considerazione del personaggio femminile per il sentimento che la legava al suo ex, evidentemente percepito come importante e profondo se associato a simboli d’intensa levatura morale e spirituale come il pane e la vigna; dall’altro essa amplifica la gravità del “tradimento” maschile, che ha offeso e calpestato il pane (Lia), dopo averlo rotto⁶⁹, e ha deciso di svincolarsi dall’impegno della relazione (l’intreccio-abbraccio tra le due vigne).

Oltre a Lia, ad un certo punto della vicenda narrata in *Les chambres de bois*, anche la protagonista Catherine si nega il cibo. E’ talmente esasperata dal mancato amore del marito e dai divieti di lui – la tiene segregata in casa e le impedisce di accostarsi a qualunque forma di attività ludica, compresa quella artistica e culinaria – che decide di lasciarsi morire: «elle ne p[eut] plus supporter aucune nourriture» (p. 139). La vista della moglie che deperisce sempre più, però, preoccupa oltremodo Michel, tanto che le concede un soggiorno al mare con la cameriera. Una volta partita e ormai lontana dall’influenza negativa di Michel, lo stato d’animo di Catherine migliora. La donna ricomincia ad avere

⁶⁵ Anne HÉBERT, *Les chambres de bois*, cit., p. 105.

⁶⁶ *Ibid.*, p. 126.

⁶⁷ Cfr. Jean CHEVALIER (sous la direction de), avec la collaboration de Alain Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles: mythes, rêves, coutumes, gestes, formes, figures, couleurs, nombres*, cit., pp. 301-302.

⁶⁸ AA. VV., *L’imaginaire des nourritures*, cit., p. 9.

⁶⁹ In questo particolare contesto l’utilizzo del verbo *rompre* suggerisce che l’uomo abbia usato sessualmente Lia a suo piacimento e poi abbia rifiutato di continuare a frequentarla, per l’appunto *gettandola via*.

voglia di vivere e l'autrice esprime la rinascita fisica e spirituale della sua eroina attraverso l'improvvisa ricomparsa dell'appetito:

La jeune femme vint à la fenêtre dans sa chemise bleue transparente qui paraît son corps mince d'un reflet de rivière. Elle étira le cou et vit que tout le plafond de tuiles rayonnait, peu à peu, livré à la lumière comme à sa propre couleur saumonée et juteuse. Elle imagine une belle pastèque et elle eu soif et faim⁷⁰.

Il bisogno d'affetto, però, non provoca sempre la scomparsa della fame, a volte accade il contrario. Monsieur Émile, ad esempio, lo strano bambino che gravita attorno alla Binerie, il ristorante di Florent nel romanzo *Le matou* (1981) di Yves Beauchemin, mitiga il suo incolmabile bisogno d'amore ingozzandosi di cibo. Praticamente orfano, poiché non ha mai conosciuto suo padre mentre sua madre è un'alcolista in grado di amare solo le sue bottiglie d'alcool, Monsieur Émile fa della Binerie la sua nuova casa, mentre Élise, la moglie di Florent, "adotta" la di lui fame di nutrimento e insieme d'amore. Il bambino è descritto dall'autore sempre triste e imbronciato; gli unici momenti in cui si rasserenano sono quelli che trascorre all'interno della Binerie, quando Élise lo coccola e gli offre del cibo gustoso. Vediamo che ad un certo punto della storia la vera madre del bambino cerca Élise per ringraziarla delle cure che riserva a suo figlio; le raccomanda però in modo colorito di non dargli troppo da mangiare, perché Émile è davvero insaziabile:

– Mais, s'il vous plaît, ne lui donnez pas à manger chaque fois qu'il vous le demande, c'est comme essayer de remplir le tunnel du métro⁷¹.

L'autore ben sottolinea il vorace appetito del bambino tramite un altro personaggio, uno dei gestori del ristorante, che presenta il conto alla madre:

– Est-ce que vous venez régler la note? Je viens de calculer trente-six repas pour le mois qui vient de finir, sans compter les deux premières semaines où il venait manger au moins deux fois par jour⁷².

Se Émile cerca disperatamente di lenire la sua solitudine e il suo dolore proprio mangiando, è perché, come è ormai noto, «alla base del senso di fame e di quello di sazietà non ci sono solo fattori di carattere fisiologico, ma al contrario ad

⁷⁰ Anne HÉBERT, *Les chambres de bois*, cit., p. 146.

⁷¹ Yves BEAUCHEMIN, *Le matou*, cit., p. 87.

⁷² *Ibid.*, p. 86.

essere prevalenti sono quelli di carattere psicologico»⁷³. E questo è particolarmente vero nell'ambito dei comportamenti infantili:

Il bambino percepisce di essere amato non attraverso le manifestazioni più evolute ed intellettualizzate, ma attraverso le manifestazioni più sensoriali e corporee e quindi, in primo luogo, attraverso l'offerta del nutrimento. Il cibo acquisisce in questo contesto quel valore di veicolo simbolico dell'amore, che rimarrà per sempre il nucleo centrale della sua immagine. [...] Ecco perché l'avidità verso il mangiare è una caratteristica abbastanza frequente nei bambini e negli adolescenti che hanno sperimentato carenze affettive⁷⁴.

Nel caso di Émile, è singolare che il gatto del ragazzino, un enorme *matou* perennemente affamato e sempre appresso a lui, l'unico che gli regali un po' di calore "umano", porti il nome di *Déjeuner*: si ha quasi l'impressione che Beauchemin voglia indicare che questa figura-sostituto sia l'unico "pasto affettivo" del bambino. La sfera sentimentale, così, si collega, seppur indirettamente e sul piano astratto, a quella alimentare.

Anche in *L'avalée des avalés* di Réjean Ducharme ci troviamo di fronte a due personaggi non adulti il cui rapporto col cibo rivela una mancanza d'affetto e d'attenzione. Si tratta delle amiche diciassetenni Bérénice e Constance, le quali intrattengono entrambe rapporti familiari caratterizzati da aridità e incomprensione e sono talmente affamate d'amore che tentano di riempire il loro vuoto psicologico ingozzandosi di cibo:

Nous avons volé toute la semaine. Nous nous asseyons par terre au milieu de la chambre et nous déployons fièrement, dans l'enceinte formée par nos jambes embrassées, les viandes, les fruits, les légumes et les sucreries qui composent l'inventaire de nos vols. Nous avons volé les bouchers, les fruitiers, les vendeurs de bonbons et de gâteaux. Nous avons volé tout le monde. Nous avons l'estomac creux. Nous avalons aprêment. Nous déglutissons sans mâcher. L'œsophage congestionné, les joues gonflées comme des ballons, les mains débordantes, chacune défend déjà, d'un regard méchant, le saucisson hongrois, la reine-chaude ou le nougat qui font l'objet de ses plus ardentes convoitises⁷⁵.

Il primo dettaglio che si nota nel passaggio è che il cibo ingerito in modo ingordo dalle due ragazze è rubato, sottratto quindi con il sotterfugio, elemento che sembra quasi un tentativo di rivalsa. Dato che non possono avere l'affetto di cui

⁷³ Luciana DIODATO, *Il linguaggio del cibo. Simboli e significati del nostro comportamento alimentare*, cit., p. 56.

⁷⁴ *Ibid.*, pp. 58-59.

⁷⁵ Réjean DUCHARME, *L'avalée des avalés*, cit., p. 202.

hanno bisogno, Bérénice e Constance si procurano con la forza ciò che desiderano. L'autore menziona insistentemente anche la loro frenesia nell'inghiottire più cibo possibile: il termine *aprément* e gli aggettivi *creux* e *congestionné* indicano che alla base di tanta foga alimentare non vi è alcun sentimento di gioia, bensì un irrazionale desiderio di "riempirsi" a tutti i costi, fisicamente e mentalmente. Il cibo stesso non regala alcuna sensazione piacevole e il bisogno d'amore che tenta di essere soddisfatto tramite l'abbuffata alimentare, genera soltanto conflitto. Vediamo che alla fine Bérénice e Constance si ritrovano rivali e si disputano il cibo rubato, esattamente come talvolta ci si contende l'oggetto del desiderio sentimentale o sessuale.

La tristezza e il bisogno di essere amata di Bérénice coincidono ancora con la bramosia di cibo quando la giovane passeggia da sola in centro e si sente talmente giù di spirito che vorrebbe "divorare" ed essere divorata, pur di "possedere" l'affetto di qualcuno:

Les trottoirs sont bondés. Je vois un homme-sandwich et je pense à un sandwich au jambon. Encore une fois, je vois un homme-sandwich. C'est peut-être le même que tout à l'heure. Il me fait penser aux milliers d'hommes-sandwichs de New York et Newark. Si j'avais du cran comme les hommes-sandwichs, je deviendrais aussitôt homme-sandwich⁷⁶.

La citazione vuole rivelare come Ducharme utilizzi la fame alimentare della sua giovane eroina come metafora della sua fame d'amore. Gli stati d'animo e le reazioni di Bérénice, però, si dimostrano estremamente contrastanti, dunque il suo appetito è tutt'altro che stabile. Nel romanzo si alternano fasi in cui il pensiero del cibo è concepito positivamente dalla giovane, come nel passaggio di cui sopra, e altre caratterizzate, al contrario, da un orrore profondo per l'alimentazione, per il sapore di «banane pourrie qui s'est incrusté dans [s]es muqueuses» (p. 296) e per «la mie qui s'imbibe de sang» (p. 374) che giace nel piatto, vicino alla carne cruda, dell'uomo che mangia al tavolo accanto al suo. Quando la sua amica Constance muore, poi, Bérénice si sente in colpa, ha l'impressione di tradirla continuando a vivere e allora si dedica ad un rigido digiuno:

Pour ne pas avoir l'air de vivre, pour avoir l'air d'être fidèle à Constance Exsangue, je ne mange que de l'eau, aliment stérile⁷⁷.

⁷⁶ *Ibid.*, pp. 320-321.

⁷⁷ *Ibid.*, p. 374.

Senza contare che ad un certo punto Bérénice si trova su un aereo (il padre la costringe a continui soggiorni all'estero) e la vista dell'ala esterna dell'aeromobile immersa nelle nuvole le provoca la nausea, poiché le ricorda la crema di funghi che detesta:

L'avion marche, mais on dirait qu'il est arrêté. Il est comme pris dans cette nuée aussi blanche et aussi consistante que de la mie de pain. D'où je suis assise, l'aile de l'avion me fait songer à une rapière plongée dans une crème de champignons. Et la crème de champignons me fait lever le cœur⁷⁸.

La protagonista di *L'avalée des avalés* prova dunque sentimenti del tutto opposti nei riguardi del cibo: a volte lo svilisce e lo detesta, altre lo esalta e lo desidera ardentemente. Questo squilibrio d'idee e sensazioni induce ad ipotizzare che il rapporto della giovane con il nutrimento sia il medesimo, di natura chiaramente adolescenziale, che intrattiene anche con i concetti d'amicizia, amore e sesso. Gli adolescenti, d'altronde, sono gli esseri più instabili che esistono, un giorno amano e quello seguente odiano, sono investiti da impulsi fisici e sentimentali a loro sconosciuti per i quali provano allo stesso tempo fascino e ripugnanza, timore e trepidazione:

L'ambivalence symbolique relevée à propos de la privation de nourriture ressemble en effet au mélange d'attrance et de répulsion que suscite la sexualité à l'heure de quitter la période de latence enfantine⁷⁹.

L'alternanza di digiuni e scorpacciate alimentari di Bérénice è quindi causata in parte dalla sua inesauribile fame d'amore, ma anche dal rifiuto – più o meno esplicito – del sopraggiungere di tutti quei cambiamenti fisici tipici del passaggio dall'infanzia all'età adulta: Bérénice è disgustata dal suo flusso mestruale; prova orrore per l'esuberanza sessuale del fratello Christian, per il quale nutre sentimenti quasi incestuosi; è turbata dai pensieri osceni che talvolta le riempiono la mente e dal segreto desiderio di conoscere il lato fisico dell'amore. Bérénice considera disdicevoli questi impulsi di natura sessuale e per questo li reprime con forza: tale repressione è generalmente accompagnata dal rifiuto del cibo, considerato la causa principale della “sporcizia” del corpo. Probabilmente

⁷⁸ *Ibid.*, p. 326.

⁷⁹ “Textyles. Revue des lettres belges de langue française”: *Les mots de la faim: les écrivains et la nourriture*, cit., p. 74.

Bérénice è convinta che purificandosi dalla materialità del cibo, potrà liberare anche la sua mente dai pensieri sudici e scabrosi che la ingombrano:

Je ne suis que l'habit d'un squelette. Je maigris. Je suis maigre comme un cure-dent. [...] Je me fais un devoir de ne pas manger. Il ne serait pas honnête pour moi de manger étant donné qu'il me suffit de voir de la nourriture pour que le cœur me lève. Si j'étais fleur, manger me ferait fleurir. Quand on est être humain, manger ne fait éclore que dégoûts, frayeurs et excréments. L'idée de tout ce qu'on peut s'éviter d'écœurement, de peur et d'immondices en repoussant chaque fois le bol de soupe, la pomme de terre et demie de la tranche de bœuf me redonne presque le goût de vivre. Ma fièvre monte. Je la laisse monter. Je me laisse cuire à l'estouffade, comme un jambon⁸⁰.

Vediamo, infatti, che il digiuno prolungato le dà l'impressione di essere leggera ed eterea, pura:

Je suis morte. Je ne suis plus qu'un reflet de mon âme. Je flotte, légère comme un souvenir. Je plane dans l'éther des espaces sidéraux, souverainement et définitivement indifférente. Je ne mange plus. Mon organisme se soulève contre tout ce que les vivants appellent nourriture, aliment, repas. Ce qu'on me force à avaler, je le vomis, dare-dare. [...] Je maigris à vue d'œil⁸¹.

Bérénice stabilisce chiaramente un nesso tra l'eroticismo che la terrorizza e la disgusta e il nutrimento di cui l'uomo ha bisogno per vivere, ma che in un certo senso lo "contamina" con la sua graduale corruzione. Ducharme esprime il disagio che la sua eroina prova nei confronti degli istinti sessuali tramite il suo compiacimento nel dimagrire, simbolo del ritorno alla purezza. Il nutrimento, del resto, «metonimo della mortalità della carne umana, [...] entropia inevitabile della materia vivente, [...] è fonte di grande ambivalenza: esso minaccia perennemente di contaminare e rendere impuro il corpo, ma è necessario alla sopravvivenza ed è fonte di grande piacere ed appagamento»⁸². Tale ambivalenza è tipica anche della sessualità, per questo la fame può essere facilmente letta come metafora della libido: «le ventre représente le lieu organique de tous les appétits vitaux, celui de la nourriture comme celui du sexe»⁸³. Bérénice, quindi, allontana da sé gli alimenti e così facendo tiene a freno anche i suoi istinti

⁸⁰ Réjean DUCHARME, *L'avalée des avalés*, cit., p. 134.

⁸¹ *Ibid.*, p. 122.

⁸² Deborah LUPTON, *L'anima nel piatto*, cit., p. 10.

⁸³ "Textyles. Revue des lettres belges de langue française": *Les mots de la faim: les écrivains et la nourriture*, cit., p. 36.

primari, diventando una sorta di «mente senza corpo»⁸⁴. Tale atteggiamento è tipico di chi soffre di anoressia patologica:

Il corpo è negato, mortificato, posseduto senza tregua da colei, la psiche, che va a dominare perfino le leggi della propria umana natura biologica, nelle sue più elementari manifestazioni e nei suoi più imprescindibili bisogni⁸⁵.

Il medesimo rapporto conflittuale con il corpo, la sessualità e le pulsioni fisiche caratterizza Héloïse, uno dei personaggi femminili del romanzo *Une saison dans la vie d'Emmanuel* (1965) di Marie-Claire Blais⁸⁶ – cupa storia di una famiglia molto povera all'epoca della seconda Guerra mondiale –, che “mortifica” il suo corpo negandosi il cibo. Dopo aver scoperto i peccati della lussuria e della gola in convento, la giovane, rea di aver trasgredito le regole della rigida educazione che ha ricevuto, si sente come macchiata e probabilmente cerca di espiare le sue colpe rifiutando il nutrimento:

Héloïse découvrit que la règle du couvent était douce, et elle s'y abandonna comme si, pour la première fois, elle avait découvert la joie de l'amour. Elle sortit de l'extase avec des sens renouvelés [...]. Toutes ces émotions l'épuisèrent et elle n'eut plus la force de prier. Ses méditations se perdirent en réflexions païennes. Se maîtrisant de tout son courage pour ne pas bondir au réfectoire dix fois par jour, elle ne put se défendre de la tentation de la gourmandise [...]. La nourriture délicate, les mets soignés, la blancheur des draps, et à son insu, la voix des religieuses, contribuèrent au réveil d'une sensualité fine et menaçante. Non seulement la tentation d'Héloïse se tourna vers la nourriture, mais de plus en plus vers autre chose [...], le désir. Habilement déguisé, ce désir, pendant quelque temps, allait d'un visage à l'autre, de la compagne de cellule au jeune homme qui venait porter les œufs le matin. Il [...] naissait d'une parole tendre, du rire étincelant d'une jeune novice, d'un geste maternel de la Supérieure, et Héloïse y consentait sans le savoir. Quelques mois plus tard, Héloïse revenait à la maison avec une lettre de la Supérieure. [...] Héloïse monta à sa chambre et ne descendit pas manger ce soir-là, ni les autres soirs⁸⁷.

Il digiuno si prolunga nel tempo:

Grand-Mère Antoinette venait déposer chaque jour, sur le seuil de la chambre de la jeune fille [...] un maigre repas enveloppé du journal du samedi. Mais bientôt irritée

⁸⁴ “Avallon. L'uomo e il sacro”: *A tavola con gli dei. La cultura del cibo tra alimentazione e simbologia*, cit., p. 112.

⁸⁵ *Ibid.*, pp. 112-113.

⁸⁶ Marie-Claire BLAIS, *Une saison dans la vie d'Emmanuel*, Montréal, Boréal, 1991.

⁸⁷ *Ibid.*, pp. 36-37.

par l'obstination d'Héloïse à ne pas vouloir manger, elle monta chez elle plus rarement⁸⁸.

Héloïse sta cercando una sorta di purificazione interiore e la citazione seguente chiarisce il suo bisogno di “punirsi” per evitare il castigo divino:

[Le] crucifix ne lui inspirait plus que de la terreur – et avec la terreur [l']amour du sacrifice qui s'exaltait dans le jeûne⁸⁹.

Anche Claire, protagonista di *Vous devez être heureuse*, si vergogna di se stessa. Il senso di colpa che la tormenta riguarda la sua incapacità di essere del tutto compassata e razionale come la madre defunta. Solo verso la fine del romanzo l'autrice fa confessare esplicitamente alla sua eroina questa volontà di assorbire il modo di essere impeccabile della madre:

La peur de ne pas ressembler à ma mère a guidé presque tous mes choix⁹⁰.

L'eroina della Caron non rifiuta completamente il cibo, ma in tutto il romanzo è descritta mentre spilluzzica distratta nel piatto o si nutre per inerzia. E' solo nella parte conclusiva della vicenda, quando essa trova il coraggio di recarsi sulla tomba della madre e si rende improvvisamente conto che l'emotività non è un difetto, bensì una parte essenziale e irrinunciabile della natura umana, che per la prima volta Claire prova e soddisfa un reale desiderio di cibo, lasciandosi quasi inebriare dal sapore delle pietanze:

Je goûte au simple grésillement de l'ail et des tomates dans la poêle⁹¹.

L'agneau au romarin, les rostis et les légumes arrosés de beurre fondu entrent en moi avec la douceur d'un amant accompli⁹².

J'ai faim. [...] J'ai envie de manger une bonne raclette avec des cornichons au vinaigre⁹³.

Il legame tra la presa di coscienza da parte di Claire dei suoi istinti primari e la sua capacità di fruire del piacere gastronomico è più che evidente. Accettando di

⁸⁸ *Ibid.*, p. 34.

⁸⁹ *Ibid.*, p. 33.

⁹⁰ Katerine CARON, *Vous devez être heureuse*, cit., p. 258.

⁹¹ *Ibid.*, p. 244.

⁹² *Ibid.*, p. 267.

⁹³ *Ibid.*, p. 280.

possedere anche una parte fisica e irrazionale, oltre che astratta e sistematica, Claire ha palesemente ritrovato l'armonia con se stessa.

Nel romanzo *Le cahier noir* di Michel Tremblay, invece, la curiosità della protagonista Céline nei confronti di una bevanda nuova rispetto a quelle che consuma abitualmente all'interno del Sélect, il ristorante in cui lavora e suo unico rifugio, indica la volontà del personaggio di uscire dal "bozzolo" e provare a vivere una vita vera, priva della "mediazione" del Sélect:

Je me suis fait un café. Dans une drôle de cafetière [...], italienne, [...] qui m'a fait un peu peur au début [...]. Ça s'appelle, semble-t-il, une Bodum. Et c'est bien loin du café qu'on sert au Sélect. Et c'est tellement fort que ça réveillerait un mort enterré depuis la prise de Troie!⁹⁴

Questo caffè "diverso" rappresenta l'introduzione al cambiamento e se all'inizio Céline mostra verso di esso timore e diffidenza, questi sembrano però facilmente superabili, poiché subito dopo la donna trova piacevole il gusto forte della bevanda. Tuttavia, nonostante questo indizio che lascia ben sperare sull'esito della svolta che Céline ha deciso di dare alla sua vita, la sera precedente la sua prima recita a teatro, avviene un fatto strano: Céline vomita il cibo del Sélect. Da quando vi lavora, è la prima volta che accade:

Après avoir vomi tout ce que j'avais mangé dans la journée, je me suis retrouvée à la cuisine du restaurant, étourdie, les jambes flageolantes, une serviette d'eau froide posée sur le front par un Nick aux sourcils plus tricotés serré que jamais⁹⁵.

Di certo il nervosismo dovuto alla prova da affrontare c'entra con il problema gastrico di Céline, ma considerato il rapporto morboso intrattenuto dalla protagonista di Tremblay con il ristorante, tanto da farlo apparire "vivente" come uno dei personaggi che animano il romanzo, si può azzardare un'altra ipotesi: tentando di allontanarsi dal Sélect, Céline l'ha "tradito", ha spezzato il vincolo affettivo che la univa ad esso e la punizione che si dà è quella di non essere più in grado di digerire le sue pientanze. Sopraffatta dall'ansia e dall'imbarazzo, Céline rinuncerà allo spettacolo e in seguito, come abbiamo visto, finirà a lavorare in un bordello. Risulta chiaro che «la percezione [...] della [propria] immagine corporea e dell'autostima»⁹⁶ condiziona ampiamente le abitudini alimentari

⁹⁴ Michel TREMBLAY, *Le cahier noir*, cit., p. 148.

⁹⁵ *Ibid.*, p. 186.

⁹⁶ Luciana DIODATO, *Il linguaggio del cibo. Simboli e significati del nostro comportamento alimentare*, cit., p. 46.

umane, quindi sia la fame negata, sia quella esagerata, nascondono sempre l'esistenza di disagi e conflitti di tipo emotivo, spesso generati da ambienti – in primo luogo familiari – non equilibrati:

Les repas voraces et les repas de l'inappétence sont les deux faces d'un même phénomène: manger trop ou trop peu, diriger la violence de l'acte alimentaire contre autrui ou la retourner contre soi, détruire l'univers en le broyant entre ses dents ou refuser d'en absorber la moindre parcelle, cela signifie toujours qu'il existe une relation pathologique, sinon violente et mortifère, entre les êtres et leur milieu⁹⁷.

Anche mangiare senza gusto è sintomo di uno stato d'animo sfavorevole che può essere indotto, specialmente durante l'infanzia, dal contesto in cui si cresce. E' questo il caso, ad esempio, di Auguste e Claude Prieurs, i fratelli che animano le vicende di *Les désirs et les jours* (1948) di Robert Charbonneau. I due ricevono da bambini un'educazione piuttosto rigida, che non permette loro di conoscere le gioie e le spensieratezze dell'età infantile. La malinconia che provano si percepisce molto bene attraverso il loro modo di mangiare dimesso e taciturno:

Les enfants mangent sans goût leur gruau d'avoine, la tête penchée dans leur assiette⁹⁸.

Nel romanzo il cibo appare frequentemente come il simbolo dell'angoscioso senso d'insicurezza e d'infelicità che pervade i bambini, infatti esso è sempre portatore di sensazioni negative. Il luogo da cui proviene, ad esempio, ossia la cucina, non ha nulla di rassicurante:

Les parquets sont sales et les murs ont quelque chose d'hostile. Une odeur de bois et de peinture imprègne la cuisine⁹⁹.

Inoltre il cibo di cui si nutrono Auguste e Claude è un cibo "di guerra":

Auguste sait vaguement qu'il y a une guerre. Son père en commente les péripéties le soir quand les enfants sont couchés. C'est un peu à cause de la guerre qu'on engraisse deux cochons et qu'on mange de la margarine américaine, que M.me Prieur frotte avec une amande avant de l'étendre sur le pain¹⁰⁰.

⁹⁷ "Textyles. Revue des lettres belges de langue française": *Les mots de la faim: les écrivains et la nourriture*, cit., pp. 15-16.

⁹⁸ Robert CHARBONNEAU, *Les désirs et les jours*, cit., p. 13.

⁹⁹ *Ibid.*, p. 12.

¹⁰⁰ *Ibid.*, p. 15.

Privo di colore e sapore, menzionato poco e brevemente, il nutrimento diventa persino oggetto d'innumerabili regole e restrizioni quando, alla fine della seconda Guerra mondiale, in Canada arriva dall'Europa un'epidemia di febbre spagnola:

Les Prieurs, inquiets pour les enfants, prenaient toutes sortes de précautions. Plus de crème glacée le dimanche, plus de bonbons autres que ceux que confectionnait Mme Prieur¹⁰¹.

L'autore non potrebbe trovare elemento più adatto per illustrare i sentimenti dei suoi piccoli protagonisti: il cibo che punteggia il romanzo fa trasparire perfettamente lo sguardo dei due bambini, che osservano inquieti ciò che accade, ma ai quali nessuno spiega nulla. Tra l'altro, il fatto che i dolci siano proibiti ad Auguste e Claude, perché potrebbero essere infetti, fa sì che essi percepiscano tutti gli alimenti che non rientrano nell'ambito di un saggio regime alimentare, come un tabù. Vediamo infatti che mangiano di nascosto:

Une des chambres du premier, restée sans meuble, sert à remiser des provisions: sacs de sucre, de farine d'avoine, caisses de margarine, de pommes sèches, de figues et de raisins secs. Auguste s'y glisse en tapinois avec son frère et ils mêlent dans leurs poings des portions égales de sucre brun et de farine d'avoine qu'ils vont déguster dans la cour¹⁰².

Tutto questo, come vedremo poi, influirà pesantemente sui rapporti che Auguste e Claude stabiliranno con gli altri nella vita adulta.

Anche la depressione di Claire (*Vous devez être heureuse*) dovuta alla morte della madre, quando nella sua anima «un grand trou s'est ouvert» (p. 132), si riflette nel cibo che riempie il suo piatto al ristorante, tanto che i funghi che mangia appaiono grigi come il suo umore:

Ce jour-là, j'étais assise devant une omelette aux champignons. Les pleurotes étaient d'un gris, mais d'un gris!¹⁰³

La loro vista deve suscitare un'intensa angoscia, perché non appena sopraggiunge un amico, Philippe (l'uomo che poi sposerà), Claire si dimostra ben contenta di allontanarsi dalla sua pietanza e di sedersi al tavolo dell'uomo:

¹⁰¹ *Ibid.*, pp. 28-29.

¹⁰² *Ibid.*, p. 15.

¹⁰³ Katerine CARON, *Vous devez être heureuse*, cit., p. 134.

Philippe a amorcé un rapprochement: – Tu viens manger à ma table? Heureuse de quitter mes champignons, je me suis levée d’un bond¹⁰⁴.

E che dire della cupa disperazione di Dubois, il marito dell’irrequieta Madeleine nel romanzo *La poussière sur la ville*? L’uomo si è ormai reso conto che sua moglie non lo ama più ed è talmente afflitto che ne ha lo stomaco chiuso. Per questo al cibo preferisce l’alcool:

Que faire pour remplir ce temps mort où je suis trop seul pour m’abandonner à mon mal? Manger. J’ai la nausée. Il y a une bouteille de whisky dans le buffet, presque intacte. Je n’aime pas boire. C’est peut-être que je n’ai jamais été en état de grâce. La bouteille luit d’un éclat jaune sombre dans le demi-jour, celle d’un vieux cuir de qualité. Elle est pacifiante comme le feu dans la cheminée, le cigar blond, une pelisse de fourrure. Elle promet la douce tranquillité de l’homme d’âge moyen qui a déjà des rentes. Buvez et vous serez cossus, rassérénés. Le goût fade qui devient âcre, la chaleur nouvelle, vivifiante dans les veines. Je me laisse glisser sur la pente de l’abandon¹⁰⁵.

Del resto, grazie alla sua composizione chimica, l’alcool possiede la capacità di suscitare effetti fisiologici diretti sul corpo umano, è in grado di dare euforia, distendere e intorpidire i sensi:

L’alcool ha una relazione profonda con il tono dell’umore, come sostanza che separa il mondo quotidiano del lavoro dai periodi di gioia e allegria. Il suo consumo esprime una fuga dal corpo “civilizzato” verso la liberazione fisica ed emotiva: noi ci aspettiamo che l’alcool risollevi lo spirito e, di solito, lo fa¹⁰⁶.

Il lettore percepisce l’intensità destabilizzante del dolore di Dubois proprio tramite la sua scelta di ubriacarsi, che non rientra nel comportamento misurato che lo contraddistingue di solito e rivela così la disperazione che sta provando:

Je demande un whisky double. Quelques têtes se détournent aux autres tables. La nouvelle de ma présence fait le tour de la salle [...]. Je jurerais que jamais un médecin de Macklin n’a bu d’alcool dans cet établissement¹⁰⁷.

L’alimentazione rappresenta sentimenti decisamente più positivi, invece, nel romanzo *Salut Galarneau!* di Jacques Godbout. Secondo il protagonista François non esiste gioia senza cibo né cibo senza gioia: i due elementi non

¹⁰⁴ *Ibid.*, p. 135.

¹⁰⁵ André LANGEVIN, *Poussière sur la ville*, cit., p. 101.

¹⁰⁶ Deborah LUPTON, *L’anima nel piatto*, cit., p. 56.

¹⁰⁷ André LANGEVIN, *Poussière sur la ville*, cit., p. 107.

appaiono mai slegati. E' probabile che questa connotazione gaia che il personaggio riserva all'atto del mangiare – ma anche del cucinare – si colleghi al ricordo piacevolmente connotato da cibo della sua infanzia. L'autore, in effetti, fa sì che il suo eroe racconti spesso episodi del passato che mostrano una qualche attinenza col cibo:

Qu'elle était douce et belle, maman, quand elle se réveillait à la brunante, à temps pour nous donner à manger et nous mettre au lit. Elle avait de longs cils de soie noire qui lui faisaient de l'ombre sur les yeux, une voix comme du miel de trèfle, à peine éraillée. Vers huit heures, elle se mettait à chantonner pour nous endormir, pendant que le poisson bouillait avec les patates et les oignons; la porte de notre chambre restait ouverte pour qu'on puisse l'entendre. Plus tard, dans la soirée, elle se laissait tomber sur le grand sofa de peluche du salon, avec sur la table à café en noyer une boîte de Black Magic (centres mous et centres durs)¹⁰⁸.

Aldéric [il nonno] nous amenait chez Robil manger de la crème glacée au chocolat et aux fraises dans des cornets biscuits bruns croustillants, sucrés, secs, qui cassaient sous les dents, des cornets magic, qu'Arthur [uno dei fratelli] mordait toujours par le petit bout pour téter la crème fondante comme on tète une bonne bouteille de pepsi¹⁰⁹.

François apprezza in particolare l'odore del cioccolato perchè gli rammenta la madre; conserva infatti tutte le lettere del fratello Jacques all'interno di «une boîte de chocolats vide, une vieille boîte de Black Magic qui a l'odeur de maman» (p.15) e quando pensa a lei associa sempre il suo modo affascinante di portare vestaglie e abiti rossi ad una scatola di cioccolatini:

Elle vivait dans ses robes rouges comme dans une boîte de bonbons de la Saint-Valentin¹¹⁰.

Siccome per François l'idea della felicità infantile è legata al cibo, egli ha sempre cercato, anche nella vita adulta, di appagare il suo desiderio di gioia tramite l'alimentazione e le attività che la riguardano. Ad un certo punto compare nel testo la vera e propria confessione del personaggio, quella di aver trovato la felicità cucinando. All'epoca del suo primo matrimonio, infatti, i genitori di sua moglie l'avevano aiutato ad aprire un ristorante e lui si era sentito letteralmente al settimo cielo:

¹⁰⁸ Jacques GODBOUT, *Salut Galarneau!*, cit., p. 70.

¹⁰⁹ *Ibid.*, p. 90.

¹¹⁰ *Ibid.*, p. 91.

Je mentirai si je disais que je n'étais pas heureux: tout de suite le commerce a bien marché, je veux dire... j'ai vite appris à cuisiner, j'aimais parler aux gens, je ne fournissais pas, je pataugeais dans la relish comme un enfant dans un ruisseau, je grillais des saucisses, mes vêtements sentaient bon la grosse graisse chaude. J'étais aux oiseaux, j'avais trouvé ma vocation, ma profession, mon avenir, qui aurait pu durer une éternité, je veux dire un grand bout d'éternité: hop! Un hot-dog, hip! Le bonheur, houp! [...] Je créais. J'ai même perfectionné une [...] machine à patates qui coupait comme la guillotine de Robespierre. Mais le bonheur c'est une mayonnaise; ça tourne sans qu'on sache pourquoi¹¹¹.

L'atto del cucinare garantisce quindi a François un piacere quasi infantile, poiché "sguazza" nel *relish* proprio come farebbe un bambino; inoltre alla fine si assiste alla comparsa esplicita dell'identificazione della felicità nell'immagine di una salsa, la maionese¹¹². E anche quando François scoprirà che la moglie è una bugiarda, in quanto l'ha incastrato con una finta gravidanza, l'autore decide di accompagnare il viaggio del suo protagonista verso la ricerca di una nuova vita con innumerevoli spuntini e un consistente «sandwich aux œufs frits-pain toasté» (p. 104). L'appetito di François resta stabile, quindi esso rappresenta e garantisce in un certo senso il suo equilibrio interiore e la sua capacità di risollevarsi, entrambi determinati e sostenuti dalla presenza del cibo. Vediamo del resto che il solo osservare un'opera d'arte (suo zio è un artista) che mette in scena un frigorifero, contenitore per eccellenza degli alimenti, gli dà la carica:

Il a creusé la poitrine du plantigrade et quand on fouille dans les poils, on trouve une petite poignée: le poitrail ouvert, l'ours blanc devient un réfrigérateur, un bar avec de l'espace pour les olives, les verres, les liqueurs, la bière, la glace. C'est merveilleux de voir un ours qui vous donne envie de boire un Martini¹¹³.

C'è solo un momento, nel romanzo, in cui l'eroe incredibilmente ottimista di Godbout sembra cedere alla disperazione: quando la seconda moglie, Marise, lo lascia per suo fratello Jacques. François decide allora di murarsi in casa e comincia a scrivere le sue memorie, convinto che terminerà i suoi giorni tra quelle quattro mura. Non rinuncia a mangiare, però: porta con sé del formaggio e numerose casse di *biscuits soda* (cfr. p. 127). Il lettore percepisce la sua sofferenza tramite il suo dimagrimento:

¹¹¹ *Ibid.*, p. 101.

¹¹² In un altro romanzo è presente una massima simile: Joséphine, la dispotica madre nel testo *Les Plouffe* di Roger Lemelin, afferma che «le mal, c'est comme un fruit. Tant qu'il est vert, on lui résiste. On se dit qu'on n'y touchera jamais» (pp. 279-280). Come si vede, gli autori danno volentieri una valenza più concreta a concetti astratti associandoli agli alimenti.

¹¹³ Jacques GODBOUT, *Salut Galarneau!*, cit., pp. 32-33.

Même si je mange dix biscuits à l'heure, je maigris¹¹⁴.

C'est bien ce que je craignais. Je me ratatine comme une saucisse bouillie oubliée au fond d'un pot¹¹⁵.

Ma la voglia di vivere di François e la sua positività prenderanno il sopravvento anche stavolta. Per celebrare la sua rinascita, l'autore descrive l'incontenibile desiderio del suo personaggio di regalarsi una torta per il suo compleanno:

Il faut une table, dessus une nappe blanche, des gobelets de carton, du Nectar mousseux Christin, un gâteau de trois étages recouvert d'un crémage moelleux au sirop d'érable. Cette fois-ci préparer le gâteau, ça n'a pas été un voyage de noce, je veux dire j'avais fait des provisions, mais je n'avais pas pensé à ma fête et je dû me contenter de farine de maïs et d'eau; pourtant, avec de la levure, ça tient maintenant comme un gratte-ciel sur le plateau rose¹¹⁶.

E' chiaro che la preparazione di questo dolce, non facile ma alla fine riuscita perfettamente, annuncia la scomparsa della tristezza di François e il suo rinnovato buonumore. «Le gâteau à Galarneau trône sur la table comme les bijoux de la couronne» (p. 157), lui soffia sulle candeline e si rende conto che è nato un nuovo François: uscirà dal suo bunker e riprenderà a vivere.

Dunque tra l'atto nutritivo e i sentimenti, piacevoli o spiacevoli, che ci accompagnano nella vita di tutti i giorni, esiste una spontanea ed intensa relazione che fa sì che essi s'influenzino vicendevolmente, e ciò avviene anche in letteratura:

C'è un legame tra quello che mangiamo e il nostro stato d'animo? Sicuramente c'è; anzi, i legami sono molteplici. Non ci succede forse di desiderare istintivamente un tipo di cibo piuttosto che un altro?¹¹⁷

Questo accade perché il cibo «non è soltanto un insieme di sostanze nutrienti e non ha esclusivamente la funzione di saziarci. [...] Il cibo è anche emozione»¹¹⁸.

¹¹⁴ *Ibid.*, p. 141.

¹¹⁵ *Ibid.*, p. 143.

¹¹⁶ *Ibid.*, p. 155.

¹¹⁷ Gudrun DALLA VIA, *Alimentazione ed emozioni. Come il cibo influenza i nostri stati d'animo*, Como, Red Edizioni, 2001, p. 7.

¹¹⁸ *Ibid.*

2.3 Noi e gli altri: armonie e conflitti gastronomici

Lo studio delle scene gastronomiche presenti in ambito romanzesco può dire molto anche sulle relazioni interpersonali intrattenute dai protagonisti delle vicende narrate. Poiché anche quello alimentare è un linguaggio articolato, un sistema simbolico più o meno esplicito, «l'atteggiamento nei confronti del cibo rivela il rapporto più profondo [degli individui] con [loro] stessi, con gli altri, con il mondo»¹¹⁹. Certo bisogna osservare molto attentamente tali costumi alimentari: con il gusto, infatti, «non esiste una logica a priori. Esistono pulsioni, desideri, “voglie”; esistono fantasie e immaginazioni e oggetti approssimativi, i quali si cercano brancolando, nel buio, a moscacieca, e si incontrano (ma come?) e si lasciano»¹²⁰. Tutto questo deriva dal fatto che l'alimentazione è influenzata dal corpo, dalla psicologia, dall'educazione, dalla cultura e dall'ambiente, i quali sono poi a loro volta influenzati da essa e finiscono per «sovrasta[re] e sommerg[ere] l'oggetto gastronomico condizionandone la percezione»¹²¹. Pur non essendo tale discorso sulla facoltà dell'alimentazione di rivelare le caratteristiche delle relazioni interpersonali dei personaggi facilmente inseribile all'interno di griglie interpretative razionali, è per contro palese che gli alimenti possiedono una sorta di «pouvoir de mise en scène»¹²²:

La table condense [...] toute la gamme des interactions humaines. [...] Parce que nous mangeons du symbolique, le sens des aliments est bien souvent lié à la saveur des relations. Comment ne pas voir alors la table, ce lieu symbolique d'échanges, comme une métaphore de la communication, si l'on s'accorde sur la proposition suivante: une communication, c'est une relation qui prend forme¹²³.

Anche i nostri autori stabiliscono effettivamente un nesso importante tra le abitudini e le preferenze alimentari dei personaggi e il loro modo d'interagire con gli altri. Dunque dalla scelta degli eroi romanzeschi di mangiare oppure no, di consumare questo o quel piatto e di condividere o meno i pasti, s'intuiscono l'armonia o, al contrario, il conflitto che caratterizzano i loro rapporti con le persone che fanno parte della loro vita.

¹¹⁹ Massimo MONTANARI, *Cibo, storia, didattica*, “I quaderni di Micromega”: *Il cibo e l'impegno*, cit., p. 166.

¹²⁰ Folco PORTINARI, *Il piacere della gola, il romanzo della gastronomia*, Milano, Camunia Editrice, 1986, pp. 3-4.

¹²¹ *Ibid.*

¹²² Jean-Jacques BOUTAUD (sous la direction de), *L'imaginaire de la table. Convivialité, commensalité et communication*, cit., pp. 12-13.

¹²³ *Ibid.*

In *Le matou* di Yves Beauchemin, ad esempio, l'amicizia tra Florent e il cuoco Picquot è sottolineata e sostenuta dalla passione di entrambi per la buona tavola: i due si conoscono durante un congresso e gustano insieme il cibo, commentando questo e quel piatto. Alla fine, benché siano praticamente estranei, decidono di cenare insieme una volta al mese (cfr. p. 26). Per non parlare di Ange-Albert e Rosine, i migliori amici di Florent ed Élise: che ci sia da festeggiare o da consolarsi, sembra che le due coppie non possano evitare di accompagnare i loro incontri con del cibo (cipolle, pizza, pollo arrosto, *hot-dogs* etc). Sempre nello stesso romanzo le abitudini gastronomiche possono svelare anche la totale mancanza di rapporti interpersonali: il cuoco Picquot ha dedicato tutta la sua vita al cibo¹²⁴, ma il suo amore per la cucina è diventato così ossessivo che l'ha come isolato dal resto del mondo, conducendolo a recidere tutti i legami. E' Picquot stesso a raccontare ad Élise e Florent come si sono svolti i fatti:

La bonne nourriture m'a avachi. Les sauces trop riches finissent pour tuer l'amour. Et le métier impossible que j'ai toujours exercé m'a coupé peu à peu de tous mes amis...¹²⁵

In seguito l'autore mostra, servendosi ancora dell'approccio al cibo, la ritrovata armonia di Picquot con se stesso: infatti egli si fa curare, non rinuncia alla sua professione culinaria, ma la esercita con più moderazione, senza dimenticare le relazioni con gli altri. Quando Élise e Florent vanno a trovare nuovamente Picquot, lo trovano che fischieta mentre cucina per un folto gruppo di parenti ed amici «le rognon de veau sauce trois moutardes» (p. 422).

Gli esempi presenti nel nostro corpus di romanzi, però, mettono in luce soprattutto il disaccordo e l'incomprensione interpersonali; infatti, nonostante la diffusa superficialità «con cui la convivialità, lo stare a tavola, il mangiare insieme, vengano rappresentati come luoghi di ricomposizione e di appianamento [...], il discorso sul cibo può essere portatore di pace o di guerra, dove per pace e per guerra non è da intendere solo l'uso delle armi, ma il rapporto di amicizia o, al contrario, di conflitto che si può instaurare nei confronti degli altri»¹²⁶. Sono in

¹²⁴ Yves Beauchemin, forse per mettere ben in evidenza questa passione smodata per il cibo del suo personaggio in *Le matou*, glielo dipinge persino addosso: «Picquot [...] se passa la main dans le visage. Ses yeux éteints faisaient penser à de petites billes de gélatine, tandis que ses joues [...] ressemblaient à deux tomates flétries» (p. 46).

¹²⁵ *Ibid.*, p. 205.

¹²⁶ Massimo MONTANARI, *Cibo, storia, didattica*, "I quaderni di Micromega": *Il cibo e l'impegno*, cit., p. 167.

particolare i legami familiari ad essere caratterizzati da un'intensa conflittualità e a trovare spesso espressione nelle problematiche alimentari. Per esempio tra i personaggi femminili che abbiamo menzionato, ben quattro hanno in comune un rapporto malsano e burrascoso con le loro madri, probabilmente la causa principale dell'angoscia anomala che pervade il loro approccio al cibo. E' stato dimostrato, infatti, che «le emozioni e i desideri associati al cibo sono inestricabilmente intrecciati alle relazioni degli individui con le loro madri»¹²⁷, poiché «la relation à la mère se fait souvent par l'acte alimentaire»¹²⁸.

La madre di Héloïse (*Une saison dans la vie d'Emmanuel*) è praticamente inesistente: nel romanzo compare in modo sporadico, mentre cucina per gli altri (lei non mangia mai), assolve i compiti domestici o si reca al lavoro o partorisce; sembra una donna fredda e distante, che concepisce la sessualità e la maternità più come un dovere che una gioia. La figlia Héloïse elabora così un concetto distorto della femminilità, da cui rifugge nascondendosi nella vocazione mistica. Quando scopre, però, che anche l'ambiente religioso da lei frequentato è contaminato dai terribili istinti corporei che animano i suoi incubi, si dispera. E dopo un periodo trascorso tentando di purificarsi col digiuno, Héloïse già sappiamo che scapperà di casa e finirà a lavorare in un bordello. Il fatto che anche Céline (*Le cahier noir*) scelga alla fine la medesima "professione" induce a pensare che gli istinti troppo a lungo trattenuti possano portare solo alla deviazione e all'eccesso.

Per quanto riguarda la madre di quest'ultima, l'unico amore della sua vita è rappresentato dall'alcool. Quando è sobria, però, per farsi perdonare aggressività e perenne assenteismo cucina un piatto speciale, che la figlia detesta, il *pâté chinois*. Esso rappresenta la finzione della normalità e Céline non può credere che sua madre ritenga davvero possibile «tout racheter avec son fameux pâté chinois»¹²⁹. Tale pietanza, che secondo l'opinione della madre di Céline dovrebbe sancire l'accordo e la pace ritrovata, è invece considerata dalla protagonista di Tremblay come il vero e proprio simbolo del conflitto, celato ma vivo più che mai. L'autore, tramite la sua eroina, fa una descrizione davvero terribile del paté:

¹²⁷ Deborah LUPTON, *L'anima nel piatto*, cit., p. 76.

¹²⁸ "Textyles. Revue des lettres belges de langue française": *Les mots de la faim: les écrivains et la nourriture*, cit., p. 56.

¹²⁹ Michel TREMBLAY, *Le cahier noir*, cit., p. 72.

Allez savoir pourquoi, le pâté chinois de ma mère est liquide. Tous ceux que j'ai mangés ailleurs, dans la famille, chez des amis, au restaurant, avaient toujours une belle tenue bien dure, les trois couches d'ingrédients de base, le bœuf haché, les patates, le maïs, étaient parfaitement reconnaissables et bien superposées, on s'en tranchait une portion comme une pointe de tarte ou de gâteau, mais celui de ma mère s'écrase dans l'assiette, on dirait un reste de ragoût ou une sauce à spaghettis trop épaisse...¹³⁰

Nessuno, però, può permettersi di criticare quel piatto, perché significherebbe spezzare l'equilibrio familiare:

Le contrat implicite entre ma mère et nous [...] stipulait que la paix coûtait un pâté chinois: ce plat, liquide ou non, avec ou sans saveur, signifie le début d'une ère de tranquillité et doit être traité comme un cadeau tombé du ciel [...]. Mon père, mes deux sœurs et moi nous le détestons tous, mais nous feignons d'être réjouis de son apparition pour des raisons évidentes: plus de crises de dépression, plus de reproches, plus de pleurs [...]. La paix. Pour un temps. Jusqu'à la prochaine fois. Jusqu'au prochain pâté chinois¹³¹.

Il cibo, nel romanzo di Tremblay, riflette perfettamente il rapporto freddo e desolante che vige tra i componenti della famiglia: ovunque vi sono resti di alimenti e bevande maleodoranti; i pasti sono definiti sterili; le due sorelle della protagonista soffrono di anoressia e nessuno si cura di aiutarle; le pietanze cucinate portate in tavola (anche da Céline stessa) sono sempre disgustose e così via. L'autore dedica a questo cibo angoscioso e poco appetibile lunghi e ripetuti passaggi:

Un plat de pop-corn vide gisait au milieu du tapis du salon, entouré de miettes de biscuits au chocolat, de verres de Coke tiédi, probablement les troisièmes ou quatrièmes de la soirée, ceux qu'on ne vide jamais parce qu'au départ on n'en voulait pas, qu'on en avait versé sans trop s'en rendre compte pour la seule raison qu'il en restait au fond des bouteilles. Les verres seraient collants de sucre avec, au fond, une dégoûtante couche de débris de biscuits. L'odeur de pop corn refroidi prenait à la gorge. Au moins, me suis-je dit, ça masquait celle de l'alcool qui empuantissait si souvent l'appartement¹³².

Chacun des convives avait abandonné tout espoir et se réfugiait dans son monde, coupé des autres, protégé par des défenses devenues automatiques au fil des années, à force de revivre sans cesse le même repas stérile¹³³.

Quant à mes pâtes vite improvisées avec ce que j'avais trouvé dans le frigidaire, autant appeler ça un échec retentissant. Elles figeaient dans l'énorme soupière posée au milieu

¹³⁰ *Ibid.*

¹³¹ *Ibid.*, p. 73.

¹³² *Ibid.*, p. 204.

¹³³ *Ibid.*, p. 92.

de la table, déjà froides, peu appétissantes (elles l'avaient pourtant été, fumantes, odorantes, elles m'avaient même fait saliver pendant que je les préparais). Maman n'y avait pas du tout goûté, papa en avait tourné quelques fourchetées au fond d'une cuiller à soupe puis les avait avalées sans mâcher, mes sœurs avaient une fois de plus payé leur écot à la déesse anorexie et se contenteraient plus tard d'une tasse de thé brûlant avec des biscuits soda non salés. J'étais la seule à avoir fait honneur à mon plat et je le regrettais déjà. J'avais mangé trop vite, quelque chose avait bloqué dans mon œsophage¹³⁴.

Vale la pena soffermarsi sull'ultima citazione, che contiene dei dettagli rilevanti: l'appetito di Céline viene meno solo nel momento in cui la giovane condivide il cibo con i suoi familiari (quando, mentre la preparava, la pasta le faceva venire l'acquolina in bocca); la madre rifiuta anche solo di assaggiare il cibo cucinato dalla figlia, elemento questo che ben sottolinea l'odio che intercorre tra le due; Céline, infine, si pente di aver mangiato, perché non riesce a digerire. Ci sono studi, del resto, che dimostrano che per quanto ci si sforzi di fingere una tranquillità che in realtà non esiste, «l'heure des repas, c'est l'heure de vérité. À table, pas moyen de tricher, impossible de se mentir à soi-même. Quoi de pire que de partager un repas avec des gens qu'on n'aime pas? Quand la tension est trop forte, les aliments ne passent pas»¹³⁵.

Il cibo si rivela così un elemento particolarmente adatto per illustrare i cambiamenti e le caratteristiche del rapporto genitori-figli, in quanto dalla nascita fino allo svezzamento il bambino percepisce ogni cosa, i sentimenti, le sensazioni, l'umore, tramite il nutrimento. E tali «significati sul cibo generati in età neonatale riappaiono in età adulta»¹³⁶:

Le differenti relazioni di potere che esistono tra figli e genitori in ambito alimentare sono sperimentate concretamente. Emozioni come il risentimento, la rabbia e la frustrazione possono essere espresse dentro e attraverso il corpo del bambino. Il bambino può esprimere i suoi sentimenti abbandonando la tavola, mettendo il broncio, gridando, evitando il cibo, sputandolo, avanzandolo, schiacciandolo o pasticciando con le mani e le posate, e attraverso reazioni fisiche di nausea, soffocamento e vomito¹³⁷.

E' esattamente quello che accade a Céline, sebbene non sia più una bambina: manifesta, cioè, la collera che prova nei confronti dell'ambiente familiare che la costringe a subire una situazione angosciante, attraverso la nausea per il *pâté*

¹³⁴ *Ibid.*, p. 91.

¹³⁵ Jean-Louis GAUTHIER, *Au fil des ans la cuisine a changé de visage*, "Châteleine", cit., p. 116.

¹³⁶ Deborah LUPTON, *L'anima nel piatto*, cit., p. 79.

¹³⁷ *Ibid.*, p. 94.

chinois della madre o per la pasta che lei stessa ha messo in tavola. Ciò che disturba maggiormente Céline, comunque, è la finzione che regna sovrana all'interno della sua famiglia. Qualche volta immagina che tutte le tensioni che lei stessa, il padre, la madre e le sorelle s'impegnano a trattenere, esplodano all'improvviso. Anche in questo caso l'autore sceglie, per illustrare la liberazione della rabbia e il suo dirompere metaforico, di proporre un paragone di tipo gastronomico:

Mais je suis convaincue que chacun d'entre nous, même maman, aurait préféré que l'orage éclate, que le pandémonium s'installe dans la cuisine, que les rancœurs, les hostilités, les amertumes, s'écrasent au milieu de la table comme autant de plats à dévorer, que tous on s'y jette en forcenés, en une mêlée miaulante et enragée parce qu'on en avait tous besoin¹³⁸.

Il verbo *dévorer* è perfetto per dare l'idea della violenza del litigio che si scatenerrebbe se ognuno di loro desse sfogo alle proprie frustrazioni invece di continuare a recitare la commedia di una normalità del tutto assente: forse, una volta divorati come cibo acredine e vecchi risentimenti, si potrebbero gettare le basi per ricominciare una nuova vita, meno deludente e più autentica.

Oltre a quella di Céline, nel romanzo *Le cahier noir* compare anche la madre del travestito Aimée, amico/a di Céline. Tremblay decide ancora una volta di connotare negativamente il cibo cucinato dalla figura materna. Poiché la madre di Aimée non condivide le scelte del figlio/a, la sua ostilità prende la forma della trascuratezza con cui, quando Céline si reca a casa di Aimée per esercitarsi nella recitazione, prepara una frettolosa merenda, costituita da «sandwiches pas mangeables» (p. 117). La descrizione del tentativo di uno degli attori della compagnia e di Céline di mangiarli è davvero terrificante:

Monsieur Boulizon mordillait du bout des dents un sandwich au roastbeef froid plein de nerfs – je le savais, je venais d'en essayer un –, pendant que je me battais avec un morceau de jambon cuit qui goûtait encore l'agent de conservation tellement il avait été vite jeté entre deux tranches de pain Weston. C'était à la fois sec, le pain, et mouillé, le jambon, si la chose est possible. Le pain collait au palais, il fallait tortiller la langue pour le déloger, j'ai failli m'étouffer à deux reprises, sauvée de justesse par le thé trop chaud qui m'a laissé une brûlure à la gorge et un aphte au bout de la langue¹³⁹.

¹³⁸ Michel TREMBLAY, *Le cahier noir*, cit., p. 92.

¹³⁹ *Ibid.*, p. 114.

La mamma della Bérénice di Ducharme (*L'avalée des avalés*) è invece un'alcolista¹⁴⁰ come quella di Céline e non si cura particolarmente della figlia. Vi sono anche altri motivi, però, che le tengono lontane l'una dall'altra: i genitori di Bérénice, infatti, sono praticamente separati in casa e, dato che professano religioni differenti, hanno deciso, oltre ai beni, di “dividersi” anche i figli. La madre, così, educa al cattolicesimo il primogenito maschio, Christian, mentre il padre si occupa dell'iniziazione all'ebraismo di Bérénice. Quest'ultima ama e odia al tempo stesso la madre, osserva attentamente ogni suo più piccolo gesto, la guarda versare il tè e mangiare «comme on regarde un pelican manger» (p. 31), pensa quasi che abbia poteri magici. Alterna, però, momenti in cui è affascinata dalla sua eleganza ad altri in cui pensa che sia «hideuse et repoussante comme un chat mort que des vers dévorent» (p. 33). Ciò che tormenta Bérénice è soprattutto lo stretto rapporto di complicità che lega sua madre e suo fratello, poiché Christian ama a tal punto Chamomor (il soprannome dato alla mamma) che la mangerebbe (cfr. p. 32). Il solo pensiero di loro due che si abbracciano e si stringono provoca la nausea in Bérénice. Il fatto che la giovane viva una breve rappacificazione con Chamomor a seguito di un digiuno che l'ha resa molto debole, facendo preoccupare oltremodo la madre, fa subito pensare che Bérénice non mangi anche per attirare la sua attenzione: l'autore sottolinea effettivamente sin dall'inizio l'ostinazione di Bérénice a non bere le bevande che le porge la madre, quasi volesse punirla. La madre però non demorde, non abbandona il suo capezzale per giorni e giorni e alla fine Bérénice si arrende, anche se solo parzialmente. Non beve, ma comunica il suo affetto a Chamomor e osserva insieme a lei il colore lucente del cognac nel bicchiere, immaginando città lontane:

Je meurs de soif. Je ne boirai pas. Ma langue est rude comme de l'émeri. Je ne boirai pas de ton eau. [...] Elle revient avec son eau. Je n'ai que faire de son eau¹⁴¹.

Elle verse un peu de cognac dans son vidrecome. Elle y plonge le regard, l'y fixe. [...] Elle me fait signe d'approcher doucement les yeux. – Regarde, ma chérie: c'est une ville engloutie. [...] Je comprends que pour voir une ville au fond d'un verre il faut se forcer. [...] – Je vois maintenant. Je vois!¹⁴²

¹⁴⁰ Ricordiamo che anche la madre di Monsieur Émile in *Le matou* di Yves Beauchemin è un'alcolista e che l'affetto che fa mancare al figlio è la causa della di lui bulimia, alimentare e sentimentale.

¹⁴¹ Réjean DUCHARME, *L'avalée des avalés*, cit., pp. 134-135.

¹⁴² *Ibid.*, p. 146.

Ma la ritrovata armonia tra madre e figlia avrà breve durata. Bérénice, del resto, concepisce l'amore solo in maniera possessiva e quando la madre si allontana nuovamente da lei per dedicarsi all'alcool e al prediletto figlio maschio, torna ad odiarla. Vediamo che la giovane pretende anche dal fratello Christian la medesima esclusività affettiva; infatti gli dichiara che se lui acconsente a rendere indistruttibile il loro rapporto, lei è disposta a nutrirsi soltanto di ciò che lui le darà da mangiare, «comme une corneille savante» (p. 294). Il cibo che compare all'interno del romanzo ha dunque la funzione d'illustrare simbolicamente i conflittuali rapporti familiari che sussistono tra i personaggi: a dimostrazione di questo, la narratrice Bérénice afferma che a casa sua si mangia «sans dire un mot, comme des vaches» (p. 33), fissando i piatti «pour éviter que [les] regards se rencontrent» (p. 37).

Anche il contrasto tra Claire e sua madre (*Vous devez être heureuse*) passa attraverso il cibo, più precisamente tramite l'atto del cucinare. Il perfezionismo ossessivo della madre di Claire, infatti, non le ha permesso di fidarsi della figlia: Claire ricorda che da piccola voleva sempre aiutarla a cucinare, ma che lei mostrava molto diffidenza nei suoi confronti e l'accusava di non essere in grado di svolgere le mansioni culinarie (cfr. p. 190). Forse è per questo motivo che, dopo la sua scomparsa, Claire tenta ancora di dimostrarle che le pietanze che escono dalla sua cucina sono perfette, come lei le voleva. Nel romanzo l'affetto di Claire per la madre è rappresentato per giunta da un alimento: il *bacon*, che la mamma cucinava ogni mattina allo stesso modo, con gesti lenti e precisi e inondando la casa con il suo profumo appetitoso (cfr. p. 189). Dal giorno della sua morte, Claire si è astenuta dal consumare nuovamente del *bacon* e non ha mai perdonato a suo padre e a sua sorella di non condividere con lei questa astinenza:

Mon père, Viviane, leur fils Laurent de même que ma sœur mangeaient du bacon [...] avec des yeux si brillants que leur joie semblait réelle¹⁴³.

L'autore si serve dunque del particolare della pancetta per esprimere la mancata elaborazione del lutto della sua protagonista e il sorgere di un contrasto familiare causato dal dolore per la perdita della madre.

Anche Godbout e Lemelin utilizzano degli alimenti per mettere in evidenza la conflittualità di certe dinamiche familiari. In *Salut Galarneau!* il protagonista François “nutre” per il fratello Jacques un'ammirazione quasi morbosa e sembra

¹⁴³ *Ibid.*, p. 181.

voler alimentare il loro legame rammentandogli ossessivamente la passione per le patate che hanno in comune (p. 45). Jacques, invece, dal canto suo, non prova per il fratello lo stesso affetto e tenta di allontanarsi da lui: l'autore si avvale sempre di un alimento, la *fondue bourguignonne*, di cui Jacques è ghiotto e di cui sottolinea la raffinatezza a François – dicendogli addirittura che non può averla mangiata, perché è un cibo troppo chic per lui –, per indicare l'ostilità di Jacques nei confronti del fratello (cfr. p. 83).

Nel testo *Les Plouffe* di Roger Lemelin, al contrario, il vincolo possessivo che lega la madre Joséphine al figlio Napoléon, traspare attraverso l'atteggiamento della donna, che si dimostra oltremodo gelosa – e golosa – delle caramelle, «des lunes de miel» (p. 155), che Napoléon offre e mangia insieme a Jeanne, la sua fidanzata (cfr. 155-156).

In *Les désirs et les jours* di Robert Charbonneau, invece, il cibo costituisce più un'assenza che una presenza di affetti: il romanzo è pieno di espressioni come *après le souper, ils déjeunèrent, pendant le dîner*, ma è raro che alimenti o pietanze vengano esplicitamente menzionati. I fratelli Auguste e Claude mangiano sempre in silenzio e severamente controllati dai genitori, elemento che denota un rapporto freddo e rigido tra genitori e figli (cfr. p. 51). Così Auguste in particolare cresce con la convinzione che la fame, come del resto tutti gli altri istinti primari, vadano misurati se non si vuole perdere il controllo di se stessi e delle proprie azioni. E una volta che il suo personaggio è diventato adulto, Charbonneau non lo descrive mai mentre mangia: quando questo accade si tratta sempre di cene o pranzi di lavoro e il fatto sottolinea molto bene come gli “appetiti della vita”, per Auguste, siano accettabili solo se giustificati da scopi razionali da cui non ci si può esimere. La situazione descritta in *Les désirs et les jours* mostra quanto sia importante il rapporto che si stabilisce col cibo durante l'infanzia, come nota Jean-Louis Gauthier:

Il y a des êtres qui, pour s'être sentis de trop à la table familiale lorsqu'ils étaient enfants, éprouvent par la suite un sentiment de vide difficile à combler. Ils ne savent pas déguster la vie, se nourrir d'eux-mêmes et des autres [...] ils ont de la difficulté à croire qu'ils peuvent goûter bon¹⁴⁴.

In *Une saison dans la vie d'Emmanuel* di Marie-Claire Blais, infine, la violenza e lo squilibrio che connotano il rapporto dei personaggi con la sfera nutritiva, rappresentano lo specchio della parallela violenza che si perpetra

¹⁴⁴ Jean-Louis GAUTHIER, *Au fil des ans la cuisine a changé de visage*, “Châteleine”, cit., p. 116.

quotidianamente in famiglia. Il padre picchia spesso i suoi numerosi figli e la brutalità fisica riguarda anche l'appetito: si descrive frequentemente la fame vorace sia degli adulti sia dei bambini, fame che li spinge a divorare in modo feroce il cibo, quasi fossero animali (cfr. p. 26). Senza contare che i due fratelli Jean Le Maigre e Septième subiscono ripetute violenze sessuali durante il loro soggiorno presso un istituto religioso di correzione infantile: proprio loro due, così golosi, perdono completamente l'appetito a causa della vergogna e del terrore che provano (cfr. pp. 90-94). Una volta rientrati a casa, la nonna, preoccupata per la loro salute e in preda a forti sensi di colpa (lei stessa aveva convinto il padre a punirli per tutte le loro marachelle), li sveglia persino di notte per rimpinzarli di dolci (cfr. p. 91). Non appena i due fratelli, però, ricominciano a combinare guai, la nonna non si fa alcuno scrupolo a rispedirli nuovamente presso lo stesso istituto. Il cibo riflette molto bene, nel romanzo, lo squilibrio – fisico e mentale – dei rapporti familiari che caratterizzano l'esistenza della famiglia, poiché il nutrimento non è elargito in modo né coerente né costante: o è troppo abbondante o troppo misero, o è tolto per punire o aggiunto per rimediare alla violenza, che pure è tollerata. Ma ciò che nella vicenda colpisce di più, è senza alcun dubbio il nesso che intercorre tra il cibo e la morte: Marie-Claire Blais utilizza il paragone alimentare per mettere in luce il senso di assoluta normalità dato dai suoi personaggi all'idea della morte. Afferma ad esempio che Dio si prende la vita di uno dei bambini «par les cheveux, comme on tire une carotte de la terre» (p. 68). Il sopraggiungere della morte, dunque, si rivela naturale come lo è l'atto vitale di procacciarsi il nutrimento dalla terra, tanto che i decessi, onnipresenti nella storia, sembrano non provocare più alcuna sofferenza. Non solo: la scrittrice mostra spesso una certa trepidazione dei personaggi per la partecipazione ai funerali, poiché essi permettono a «tout le monde d'avoir un bon repas» (p. 64).

Gli esempi considerati mostrano che il cibo è inevitabilmente accompagnato da «une dramaturgie souvent complexe, [crée] par le jeu des relations sociales et symboliques qui se nouent dans le huis clos de la table, depuis notre enfance et tout au long de notre existence»¹⁴⁵. Non dimentichiamo, infatti, che «la nutrizione racchiude in sé elementi molteplici, ancestralmente

¹⁴⁵ Jean-Jacques BOUTAUD (sous la direction de), *L'imaginaire de la table. Convivialité, commensalité et communication*, cit., p. 109.

radicati nel tessuto sociale e gravidi di nessi simbolici, in un intreccio di significazioni irriducibili alla mera attività di sostentamento»¹⁴⁶.

2.4 Scelte alimentari di coppia: idilli e dissidi amorosi

Nei romanzi che abbiamo analizzato compaiono anche parecchi rapporti di coppia il cui grado di funzionamento appare “misurato” dal cibo: le preferenze e le abitudini gastronomiche, cioè, esprimono, se condivise, la serenità, la passione, l’innamoramento dei protagonisti; se non condivise rivelano al contrario il contrasto, il distacco, l’avversione.

Del resto il pasto alla base dell’atto nutritivo rappresenta sempre «un événement social autant qu’alimentaire. *Social*, car se réunir à table est le signe manifeste d’une proximité ou d’une relation, ou mieux, d’un partage, d’une intimité, avec la recherche de saveur dans les aliments et dans le lien social»¹⁴⁷. Decidere di mangiare da soli, invece, di rifiutare intenzionalmente la condivisione del proprio cibo con qualcun altro, costituisce un gesto forte, che rende palese la volontà di isolamento dalla collettività o addirittura di separazione da una determinata persona, perché la si disprezza, si desidera punirla per gli errori che ha commesso, non si trova piacevole la sua compagnia, non si reputa opportuno stringere un legame troppo intimo etc. Tutto questo è determinato dal fatto che la maggioranza delle culture ritiene che «quelqu’un qui mange votre nourriture avec vous peut difficilement être votre ennemi»¹⁴⁸, naturalmente con le dovute eccezioni: si consideri infatti che «cibo/non cibo è una dicotomia potente che può essere manipolata per assecondare le emozioni di vendetta, rabbia e odio. Una delle peggiori rappresaglie che una persona può infliggere a un nemico (eccetto ucciderlo o attaccarlo fisicamente) è contaminare il suo cibo, ingannarlo o costringerlo a mangiare una sostanza nociva, disgustosa o insozzata»¹⁴⁹. A parte casi limitati, mangiare con qualcuno è comunque generalmente «un acte qui engage car il crée des liens»¹⁵⁰.

¹⁴⁶ “Avallon. L’uomo e il sacro”: *A tavola con gli dei. La cultura del cibo tra alimentazione e simbologia*, cit., p. 109.

¹⁴⁷ Jean-Jacques BOUTAUD (sous la direction de), *L’imaginaire de la table. Convivialité, commensalité et communication*, cit., p. 110.

¹⁴⁸ Geneviève SAINT-GERMAIN, *Une gourmande passe à table*, “Châtelaine”, cit., p. 112.

¹⁴⁹ Deborah LUPTON, *L’anima nel piatto*, cit., p. 60.

¹⁵⁰ Jean-Pierre CORBEAU, Jean-Pierre POULAIN, *Penser l’alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Mayenne, Éditions Privat, 2002, p. 152.

Tale atto è ancora più importante nell'ambito delle relazioni sentimentali, le quali, pur facendo parte a tutti gli effetti dei generici rapporti interpersonali tra gli individui, meritano di essere considerate a parte. Infatti le loro dinamiche fanno sì che il valore della condivisione del cibo si amplifichi, caricandosi di un maggiore significato emotivo, in quanto direttamente collegato alla costruzione delle sensazioni di fiducia, confidenza e intimità¹⁵¹. Vediamo ad esempio che quando Claire incontra l'uomo che sposerà, Philippe, impara a fidarsi di lui mangiando crostacei in sua compagnia, come racconta lei stessa:

J'ai [...] pris une des pinces que j'ai broyée en fermant les yeux. La coquille a cédé et écrasé la chair. [...] – C'est tout le temps comme ça avec les pinces! Je gaspille toujours le meilleur [...]. – Attends, je vais t'aider. Il a pris l'autre pince et l'a posée au creux de sa paume. Il l'a brisée délicatement avant d'en extraire la chair à l'aide d'un pic. Rose, complète avec toutes les dents, les taches et même le petit cartilage blanc¹⁵².

Claire si trova in una situazione delicata: sua madre è appena morta e tutte le sue certezze sono andate in frantumi. Ciò di cui ha bisogno è proprio una persona solida e razionale al fianco, che possa ridarle la sicurezza che ha perso. L'autrice illustra il modo di essere preciso e pacato di Philippe tramite la sua abilità nello sgusciare i crostacei. Claire, così, osserva la perfezione del gambero ormai privo di crosta, ma ciò che forse si materializza di fronte ai suoi occhi è piuttosto la possibilità di una vita serena e sicura accanto a Philippe. In un certo senso l'uomo “denuda” anche Claire, mostrandole che è ancora possibile, per lei, cambiare “pelle” e dare una svolta alla sua esistenza. Allora le difese di Claire crollano, la donna accetta la polpa dei crostacei che le offre Philippe e la intinge insieme a lui nella salsa:

Il retirait la chair rose de la carapace, la coupait en deux et m'en offrait. Nous trempions nos morceaux dans le petit vase rempli de beurre à l'ail¹⁵³.

Le serveur est arrivé avec le homard et le verre blanc. [...] Sans réfléchir, il a plongé une antenne dans le beurre. Dans un même mouvement, j'ai choisi la plus belle de mes antennes et je l'ai trempée à mon tour. Les deux antennes se caressaient, se courbeaient, s'entortillaient¹⁵⁴.

¹⁵¹ Cfr. Deborah LUPTON, *L'anima nel piatto*, cit., p. 65.

¹⁵² Katherine CARON, *Vous devez être heureuse*, cit., p. 139.

¹⁵³ *Ibid.*, p. 136.

¹⁵⁴ *Ibid.*, p. 137.

Le due citazioni mostrano anche un evidente legame tra il risveglio dell'erotismo e il cibo: i verbi *caresser*, *courber* e *entortiller* utilizzati dalla scrittrice per descrivere le antenne dei gamberi¹⁵⁵ che si toccano, incontrandosi nel recipiente che contiene la salsa, suggeriscono che tra i due personaggi è scattata l'attrazione fisica ed è cominciata la fase del corteggiamento. D'altronde «la storia della cucina s'intreccia, nelle sue molteplici rifrazioni, anche con la storia dell'eros»¹⁵⁶ e il nesso profondo esistente tra il nutrimento e la sessualità è da sempre oggetto di studi:

La chère évoque la chair, et la boustifaille apparaît souvent non seulement comme catalyseur du désir, mais également comme prélude à l'acte même. Les péchés de gourmandise et de luxure se confondent, la nourriture est investie d'un symbolisme qui suggère la consommation avide de l'autre et l'offrande de soi. La mastication se fait sensuelle, on déguste notre convive par l'entremise de plats aphrodisiaques, ou encore le repas entre amis dégénère en banquet orgiaque. L'appétit sexuel vient, semble-t-il, en mangeant¹⁵⁷.

La passione per la buona tavola e l'ardore erotico sembrano quindi andare di pari passo. La scrittrice Isabel Allende afferma addirittura che «la golosità è una strada che porta dritto alla lussuria»¹⁵⁸ e che tale connubio esiste fin dalla notte dei tempi: Casanova conquistava le sue amanti nutrendole di ostriche direttamente dalla sua bocca, mentre Cleopatra amava che i suoi favoriti leccassero dalla sua pelle pasta di miele e mandorle tritate¹⁵⁹.

Nelle opere che abbiamo studiato, il desiderio e l'attrazione fisica sono effettivamente molto spesso messi in scena tramite il cibo: in *Une saison dans la vie d'Emmanuel* di Marie-Claire Blais, ad esempio, a scuola le femmine “seducono” i maschi con golose creazioni culinarie, «des tartes aux prunes et des confitures à la rhubarbe» (p. 84). Le Septième, uno dei figli della famiglia protagonista, racconta persino di aver ricevuto in dono delle «crêpes» (p. 32) dalla bambina con cui si è appartato in un campo di fragole. Ma la vera passione degli allievi maschi è la maestra, Mlle Lorgnette, bella ed elegante: sono tutti innamorati di lei e delle caramelle e bastoncini di liquirizia che nasconde dietro al suo leggio (cfr. p. 82). Alla fine del romanzo, poi, Octavie, la *maîtresse* di

¹⁵⁵ I crostacei, non a caso, sono ritenuti fin dall'antichità un cibo afrodisiaco.

¹⁵⁶ Piero CAMPORESI, *La terra e la luna, alimentazione, folclore e società*, cit., p. 273.

¹⁵⁷ Catherine PARADIS, *L'appétit sexuel. Vampirisme et cannibalisme passionnés dans la littérature, "Quebec français": Littérature & cuisine*, cit., p. 51.

¹⁵⁸ Isabel ALLENDE, *Afrodita. Racconti, ricette e altri afrodisiaci*, Milano, Feltrinelli, 1998, p. 13.

¹⁵⁹ Cfr. *Ibid.*

Héloïse al bordello, colei che le insegna i segreti della prostituzione, le raccomanda di offrire sempre «des bonbons» (p. 152) ai clienti, per invogliarli all'atto sessuale. La stessa Octavie non resiste al richiamo del cibo come a quello del sesso e quando dalla cucina «l'odeur de veau rôti et de champignons» (p. 138) sale fino alle camere da letto, il viso della donna e i suoi sensi s'inflammiano immediatamente.

Anche in *Salut Galarneau!* di Jacques Godbout si nota un nesso abbastanza evidente tra cibo e sessualità, poiché il protagonista François racconta che la passione infuocata che c'era tra lui e la moglie agli inizi del loro matrimonio, li conduceva ad amarsi in modo convulso, quasi divorandosi, «comme s[ils] n'avai[ent] jamais mangé» (p. 39). Non solo: François sembra apprezzare molto l'unione del momento gastronomico a quello sessuale. Vediamo che progetta insieme alla moglie un incontro erotico all'aperto, in piena campagna, e decide di portare con sé «des frites [...], des œufs durs au vinaigre et [...] deux bières en canette; c'est plus frais, c'est comme la peau de Marise» (p. 62). Nella frase vi è un riferimento implicito al contatto, "all'assaggio", da parte del protagonista, della pelle della moglie, che viene definita, appunto, *fresca come la lattina di birra*. Il piacere eno-gastronomico e quello erotico, così, si fondono e si confondono.

In *Jimmy* (1969) di Jacques Poulin¹⁶⁰ – elaborato racconto delle fantasticherie estive di un bambino piuttosto irrequieto, che dà il nome al romanzo e narra i suoi pensieri – la condivisione della pasta frolla tra il protagonista e Mary, una bambina che abita nella casa accanto alla sua, assume un'importanza ancora maggiore, in quanto rappresenta il simbolo della scoperta sessuale infantile. L'autore dedica un lungo e particolareggiato passaggio al momento in cui Mary prende l'iniziativa e imbecca il suo compagno di giochi, cogliendolo completamente alla sprovvista. I due si trovano all'aperto con i loro genitori e stanno cucinando biscotti e pasta frolla; poiché la bambina ha paura del fuoco, però, chiede a Jimmy se può occuparsi lui della cottura della sua *guimauve*. Il bambino acconsente, ma alla fine Mary prende una decisione inaspettata, non vuole più mangiare la pasta frolla, bensì offrirla a Jimmy:

Je lui fais griller sa guimauve exactement comme il faut sur la braise, je veux dire juste bien, sans la brûler ni rien. Je lui remets sa branche. La petite Mary! Elle enlève la guimauve de la pointe de sa branche, entre son index et son pouce, sans l'écraser du tout, elle me fait signe avec sa bouche d'ouvrir la mienne et puis elle me dépose sa

¹⁶⁰ Jacques POULIN, *Jimmy*, Montréal, Leméac, 1999.

guimauve sur la langue en poussant un peu, très délicatement, avec son doigt. Elle ne pousse pas vraiment comme tu pousses dans ta bouche à toi: elle pousse avec le bout de son doigt, juste un peu, je le jure. Ensuite elle se lèche le pouce et l'index à petits coups de langue, très délicatement aussi, l'air sérieux et les yeux verts un peu brillants. Elle aurait vraiment pu manger la guimauve elle-même, c'est ce que j'aurais fait, pour être honnête, mais Mary, non. Tu fais griller une guimauve rose sur la braise au bout d'une branche et elle te fond dans la bouche comme du miel, je le jure¹⁶¹.

Nello stralcio di testo si nota innanzitutto l'insistenza con cui l'autore utilizza i possessivi, in particolare *son* e *sa*, menzionati ben nove volte in sole undici righe ad indicare il fatto che Jimmy tiene Mary a distanza. Tra i due bambini non esiste uno stretto rapporto, infatti, si conoscono da poco e hanno giocato insieme solo qualche volta, tra l'altro con difficoltà perché Mary, giunta in Québec per le vacanze estive, abita nella parte anglofona del Canada e non parla una parola di francese, la lingua di Jimmy. Quest'ultimo sta inoltre vivendo la momentanea fase di avversione per il sesso femminile tipica di tutti i maschi della sua età. Il gesto di Mary, quindi, rompe in un certo senso la distanza che c'è tra lei e Jimmy e stabilisce tra loro una sensazione d'improvvisa quanto intensa condivisione fisica: inserire del cibo all'interno della bocca di qualcuno è in effetti un'azione molto intima, che si avvicina, sul piano metaforico, all'atto sessuale. Jimmy sembra intuire che il contatto tra il dito di Mary e la sua lingua non è cosa trascurabile, infatti prova quasi vergogna, tanto da avvertire l'esigenza di giurare che Mary l'ha appena sfiorato. Siamo di fronte al preludio della presa di coscienza sessuale di Jimmy e alla prima manifestazione del suo pudore.

Grazie alla sua spontaneità e all'attenzione per le mille sfaccettature che caratterizzano la sfera psicologica infantile, questo romanzo è considerato da diversi critici «le roman “narrateur-enfant” des années soixante qui exprime avec le plus de justesse l'univers naïf et féérique de l'enfance»¹⁶². Il risveglio delle pulsioni sessuali rappresenta una componente molto importante di questo universo:

Selon Freud, l'enfant est inévitablement confronté à la découverte des possibilités sexuelles de son corps. Dans cette perspective, certaines situations liées à la nourriture entre Jimmy et Mary laissent transparaître la pensée freudienne de l'éveil de la sexualité. Mary est anglophone et Jimmy francophone. Cet obstacle de langage les oblige à se parler davantage avec des signes, avec leur corps, plutôt qu'avec des mots.[...] Ils apprennent à se connaître avec les possibilités langagières de leur corps.

¹⁶¹ *Ibid.*, pp. 104-105.

¹⁶² Guillaume NICOLE, *Le plat du jour. Personnages pouliniens en sauce béarnaise*, “Québec français”: *Littérature & cuisine*, cit., p. 52.

Cette connexion physique, qui frôle bien souvent l'érotisme, se présente de façon significative comme l'éveil de la sexualité par l'entremise de la nourriture, par l'intermédiaire d'une guimauve¹⁶³.

La descrizione alimentare di Poulin, dunque, candida e innocente, ma allo stesso tempo sottilmente allusiva, «parl[e] de l'érotisme platonique qui émane des gestes et du corps de ces deux enfants. La guimauve permet ainsi à ces deux personnages, encore purs, de “goûter” le sucre délicat d'une sexualité en éveil»¹⁶⁴.

Il cibo si rivela un elemento particolarmente adatto per alludere alla sfera dell'eroticismo e per rappresentarlo anche a causa della sua capacità di regalare piacere fisico. Soprattutto per le donne «fornire e preparare il cibo è anche un modo per [...] garantire l'appagamento ai loro compagni»¹⁶⁵. Si ricordi che la tradizione occidentale ritiene che con il matrimonio la sposa offre se stessa al marito: colei che dall'alcova passa «alla tavola con il compagno di piaceri tenendogli compagnia diventa l'emblema del binomio lussuria-gola»¹⁶⁶. Preparando il nutrimento, quindi, portandolo in dono, le donne «si prepara[no] anche all'incontro con la sessualità»¹⁶⁷. E' esattamente ciò che accade nel romanzo *Vous devez être heureuse* di Katerine Caron, quando Claire, la protagonista, nell'attesa che il marito rientri a casa dopo una lunga assenza di lavoro, gli cucina con cura un dolce al cioccolato. L'eroina della Caron si offre fisicamente al marito e lo comunica in modo metaforico al lettore:

Philippe prend une première bouchée et reconnaît le goût du gâteau. Le chocolat, c'est moi¹⁶⁸.

La scelta dell'autrice d'identificare Claire, che vive un angoscioso conflitto tra la ragione e l'istinto, col cioccolato appare più che appropriata, viste le qualità di ambivalenza “emozionale” attribuita a questo alimento:

Il cioccolato sembra avere un ruolo speciale sia nel generare sentimenti positivi (per il suo legame con l'indulgenza, il piacere, la consolazione) sia emozioni negative (per il

¹⁶³ *Ibid.*, pp. 52-53.

¹⁶⁴ *Ibid.*, p. 53.

¹⁶⁵ Deborah LUPTON, *L'anima nel piatto*, cit., p. 83.

¹⁶⁶ Maria Giuseppina MUZZARELLI, Fiorenza TAROZZI, *Donne e cibo*, cit., p. 91.

¹⁶⁷ Deborah LUPTON, *L'anima nel piatto*, cit., p. 83.

¹⁶⁸ Katerine CARON, *Vous devez être heureuse*, cit., p. 167.

suo legame con l'aumento del peso corporeo, la regressione a sentimenti infantili e la mancanza di autocontrollo)¹⁶⁹.

Il cioccolato, tra l'altro, è ritenuto fin dal Settecento un cibo afrodisiaco, «simbolo e promessa di piaceri»¹⁷⁰, tanto che è tradizione regalarlo a San Valentino, la festa degli innamorati. Sono soprattutto gli uomini che lo donano alle loro compagne: «le scatole dei cioccolatini vengono effettivamente vendute agli uomini affinché le offrano alle donne come un passo fondamentale verso la seduzione. Si suppone che le donne si arrendano agli uomini così come cedono ai dolci, con il cioccolato che simbolizza l'incombente abbattimento della resistenza sessuale»¹⁷¹.

Al di là dell'utilizzo del cioccolato come cibo afrodisiaco, Katherine Caron costruisce in modo magistrale la scena riguardante il ritorno a casa di Philippe, poiché ogni più piccolo dettaglio lascia presagire l'incontro sessuale tra marito e moglie: il vestito aderente che indossa Claire, che toglie il fiato a Philippe, l'appoggiarsi languido delle mani della donna sui fianchi e soprattutto l'insistenza con cui essa offre cibo e bevande al marito, gli versa del latte e raccoglie persino un grappolo d'uva per lui (cfr. 165-167). Come si poteva prevedere, i due trascorreranno insieme una notte appassionata (cfr. p. 170).

Anche nel romanzo *La tournée d'automne* (1993) di Jacques Poulin¹⁷² – storia di le Chauffeur, guidatore di un bibliobus, autobus destinato a portare i libri nelle città in cui non vi sono biblioteche, che incontra Marie, artista di strada, della quale s'innamora follemente – la passione comune dei personaggi per il cioccolato in tazza suggerisce la crescente intimità tra loro: il giorno in cui s'incontrano «ils b[oiv]ent le chocolat chaud en silence» (p. 49); le volte seguenti, invece, «ils [...] s'ass[ey]ent à terre en face l'un de l'autre pour boire une tasse de chocolat chaud» e chiacchierano timidamente (p. 138); poi la loro conoscenza reciproca aumenta e infatti «ils bavard[ent] en buvant un chocolat chaud à la lueur de la veilleuse» (p. 172); alla fine Marie lascia il suo fidanzato e dopo aver bevuto ancora una volta del cioccolato insieme al Chauffeur, acconsente a fare l'amore con lui (cfr. p. 192). Prima di addormentarsi abbracciati, i due gustano ancora un po' della bevanda al cioccolato (cfr. p. 200),

¹⁶⁹ Luciana DIODATO, *Il linguaggio del cibo. Simboli e significati del nostro comportamento alimentare*, cit., p. 85.

¹⁷⁰ Maria Giuseppine MUZZARELLI, Fiorenza TAROZZI, *Donne e cibo*, cit., p. 99.

¹⁷¹ Deborah LUPTON, *L'anima nel piatto*, cit., p. 63.

¹⁷² Jacques POULIN, *La tournée d'automne*, Ottawa, Leméac, 1993.

quasi si trattasse di una sorta di “ringraziamento” a quella sostanza per loro galeotta.

E’ vero che le sostanze dolci sono spesso collegate all’erotismo, ma anche altri tipi di alimenti possono contribuire alla nascita del *feeling* tra i personaggi: nel già citato *Vous devez être heureuse* di Katerine Caron, ad esempio, Claire prova un forte coinvolgimento fisico ed emotivo per Étienne, il nipote pianista del suo vicino di casa, e il gusto che condividono al loro primo incontro è quello delle tartine salate e più tardi del cognac. Forse l’autrice vuole sottolineare quanto Étienne sia diverso dal marito di Claire: dato che Philippe rappresenta la normalità e la tranquillità, i sentimenti che la moglie nutre per lui sono associati alla dolcezza del cioccolato, come vuole la tradizione; Étienne, invece, incarna la novità e l’evasione, e il forte turbamento che la sua compagnia provoca nell’animo di Claire è meglio espresso da sapori più forti. Il sale si trova metaforicamente anche nello sguardo di Étienne: Claire osserva «[ses] yeux constellés de sel»¹⁷³ e prova attrazione e paura al tempo stesso. Il corteggiamento discreto dell’uomo la fa sentire viva, infatti, ma anche colpevole e timorosa di sovvertire l’ordine perfetto che vige nella sua vita.

L’autrice utilizza i cibi e le bevande che Claire ed Étienne condividono per mostrare la crescita d’intensità del loro rapporto. Inizialmente i due sono distanti, l’uomo mangia di gusto e senza preoccuparsi della quantità, mentre la donna sbocconcella un’unica tartina:

Le pianiste sourit et se penche sur le plateau. Il mange un, deux, trois, quatre canapés. J’en avale un seul, tout rond¹⁷⁴.

A poco a poco, però, Claire inizia a fidarsi di lui, a confidargli ansie e pensieri e ad attendere con trepidazione i loro incontri. Un giorno lo vede dalla finestra seduto sull’erba di fronte al fiume e presa dall’entusiasmo, decide di portargli un bicchiere di cognac:

Je vais à la cuisine, ouvre la bouteille de cognac Napoléon Grande Champagne. Je choisis deux verres en cristal mousseline qui appartenaient à la mère de maman. Je verse l’alcool brun ardent dans un des verres tulipes. [...] L’alcool presque roux colore le bandeau gravé sur le pourtour du verre. Il ne faut pas aller plus haut ou plus bas que cette limite¹⁷⁵.

¹⁷³ Katerine CARON, *Vous devez être heureuse*, cit., p. 147.

¹⁷⁴ *Ibid.*, p. 117.

¹⁷⁵ *Ibid.*, p. 125.

La citazione esplicita l'impeto di Claire (sceglie dei bicchieri di famiglia che devono essere molto importanti per lei), ma anche il mantenimento di un certo controllo da parte sua (il livello del cognac). E una volta seduta a fianco di Étienne sull'erba, Claire continua a pensare al limite che si è auto-imposta nel bere il suo liquore:

Je bois deux gorgées de cognac. Tout est question de vitesse à contrôler. Je regarde le verre de l'homme. Si je bois une troisième gorgée, mon verre sera moins plein que le sien¹⁷⁶.

E' chiaro che il timore della protagonista nasconde una profonda paura di lasciarsi andare alle sensazioni impetuose che prova. Con pazienza e spontaneità, però, Étienne riuscirà a liberare gli istinti di Claire dalla gabbia dorata e perfetta in cui sono rinchiusi e a dimostrarle che la vita non è fatta di sola ragione. La scena di condivisione del cognac si chiude, così, con il palese rilassamento di Claire. E quando confessa ad Étienne di aver bevuto troppo, lui compie un gesto che la colpisce piacevolmente:

Il prend mon verre et verse mon cognac roux dans le sien. Son geste est d'une telle spontanéité qu'il ne semble pas accorder d'importance. Mon corps devient souple. [...] Il boit notre cognac¹⁷⁷.

Gli aggettivi *souple* e *notre* rivelano che l'intimità tra i due personaggi è cresciuta e che Claire è pronta ad accettarla. Peccato solo che Étienne parta all'improvviso per l'Europa, sparendo dall'orizzonte.

Un altro romanzo in cui il cibo accompagna la nascita dei germogli dell'amore e del desiderio sessuale è *Les chambres de bois* di Anne Hébert. Catherine, la protagonista, si allontana dal marito psicopatico che da tempo la tiene segregata in casa e parte per il mare con la cameriera. Qui conosce Bruno, un uomo semplice e appassionato che le fa scoprire l'amore; la sua presenza è legata nel testo a quella di alimenti primari come il pane, il sale, il vino, poco raffinati ma genuini e nutrienti, esattamente com'è Bruno, semplice, solido e gioviale:

Bruno et Catherine entrèrent dans la vieille ville. Le long des rues étroites et voûtées, des odeurs, des voix surgissant parfois au passage d'un ruisseau, d'une fenêtre où séchait le linge. Catherine eut peur d'un petit âne blanc qui, au détour d'une ruelle, venait sur elle, claquant des sabots, ployant à chaque marche ses genoux fins, bâti de

¹⁷⁶ *Ibid.*, p. 127.

¹⁷⁷ *Ibid.*, p. 128.

légumes, de fruits et de fleurs comme un gros bouquet embroussaillé. [...] Ils arrivèrent à un café où brillait de la lumière. La porte était fermée. On leur ouvrit et on leur offrit du pain, du fromage, du vin et deux petites pêches râpeuses. Bruno mordait le pain à belles dents, avalait le vin à grandes lampées, en fermant à demi les yeux. Catherine fit de même, creusée par la faim et la soif¹⁷⁸.

Le dîner cuisait, plein d'odeurs. Catherine monta à sa chambre, changea les draps et mit des fleurs sur la commode. Elle revint dans la salle. [...] Elle dispos[a] le pain, le sel et le vin, tandis que Bruno, debout sur le seuil, la tête levée, semblait n'être plus sensible qu'à cette seule voix à peine perceptible d'un rossignol perdu dans la montagne¹⁷⁹.

Il contatto col cibo è essenziale per Bruno, tanto che dopo aver chiesto a Catherine di sposarlo decide di portarla a fare la spesa al mercato:

Il emmena Catherine faire le marché. Au retour, il établit la jeune femme au milieu de la salle, toutes les provisions à portée de sa main, s'inquiétant que rien ne manquât. Il lui offrit encore de petits citrons amers, des oursins violets, des baies sauvages¹⁸⁰.

Nel romanzo della Hébert il cibo rappresenta una chiave di lettura permanente, che riguarda l'intera vicenda: l'associazione cibo-amore, infatti, è preceduta da quella cibo-odio. Prima del soggiorno al mare di Catherine, l'autrice illustra il conflitto esistente tra la sua protagonista e il marito Michel sempre attraverso le immagini alimentari. L'uomo è ossessionato dall'impurità degli istinti umani, compresa la fame, e per questo prova un profondo orrore per gli odori di cucina e per le pietanze troppo elaborate, delle quali priva se stesso ma anche la moglie. Catherine soffre moltissimo a causa dei limiti che è costretta a porsi quando prepara da mangiare:

Les repas étaient difficiles à composer et à préparer, car Michel s'irritait contre toute odeur de cuisine¹⁸¹.

Michel se plaignit aussitôt de la fatigue intolérable que lui apportaient les odeurs fortes de cuisine¹⁸².

Anne Hébert fa coincidere il peggioramento della depressione della protagonista con l'aggravarsi delle manie di Michel e delle conseguenti restrizioni alimentari che l'uomo le impone. Vediamo che quando la sorella di Michel piomba a casa

¹⁷⁸ Anne HÉBERT, *Les chambres de bois*, cit., p. 180.

¹⁷⁹ *Ibid.*, pp. 182-183.

¹⁸⁰ *Ibid.*, p. 183.

¹⁸¹ *Ibid.*, p. 87.

¹⁸² *Ibid.*, p. 105.

della coppia perché è stata abbandonata dal compagno, il marito di Catherine si unisce al digiuno della donna e rifiuta di mangiare qualsiasi piatto che sia «vif e coloré» (p. 105). La moglie, così, è costretta a preparare sempre pietanze bianche, riso e pesce sconditi (cfr. p. 129). Non solo, ad un certo punto Michel le vieta di avvicinarsi addirittura ai fornelli, l'unica attività che le forniva un po' di sollievo:

– [...] Qu'est-ce que cette histoire de gâteau? Je n'ai pas épousé une cuisinière, je pense? Et l'éclat du fourneau sur tes joues et l'odeur du pain dans tes cheveux? Je veux te peindre en camaïeu, toute blanche, sans odeur, fade et fraîche comme la neige, tranquille comme l'eau dans un verre¹⁸³.

E' evidente come il diverso approccio dei due coniugi alla nutrizione – cioè alla vita stessa – li conduca alla rottura e al distacco. La presenza ridondante della vitalità alimentare nella seconda parte del romanzo si pone dunque in contrasto con la tristezza non soltanto gastronomica che caratterizza, invece, la prima. Il cibo ha chiaramente la funzione di porre l'accento sulla mancanza d'amore tra Catherine e Michel e sul sentimento autentico che lega, al contrario, Catherine e Bruno. Sicché l'autrice propone al lettore un *happy end* in piena regola: Catherine non cadrà nel baratro insieme al marito, ma lo lascerà e sposerà Bruno. La separazione della donna dal marito è netta, sia sul piano pratico che mentale: non solo Catherine cambia completamente aspetto, diventando «dorée comme le pain» (p. 156), ma rifiuta persino il cibo che le prepara Aline, la cameriera di Michel, quasi desideri evitare qualsiasi contatto persino con le persone che lavorano per lui. Si procura da sola il cibo presso una famiglia di contadini del luogo:

Elle était revenue, un peu haletante, avec du pain noir et des olives, et se mit à parler d'un petit enfant qu'elle avait prit dans ses bras. Aline se figea de colère, évoquant entre ses dents l'abaissement des pauvres et l'odeur aigre de leurs petits qui s'attache à vous comme la peste. Catherine répondit avec une sorte de rage joyeuse que cette odeur des pauvres lui rappelait son enfance. Elle ajouta que les vacances finies, dès son retour à la ville, elle se chercherait un travail. Elle refusa le dîner préparé par Aline et mangea ses olives et son pain, debout sur le seuil de la maison¹⁸⁴.

Anche in altri romanzi il cibo, certi luoghi che lo riguardano o semplicemente la sua mancata condivisione, rappresentano lo sfacelo

¹⁸³ *Ibid.*, p. 83.

¹⁸⁴ *Ibid.*, p. 157.

sentimentale delle coppie che danno vita alle vicende narrate. In *Vous devez être heureuse*, ad esempio, Claire raccoglie le prugne nel frutteto dietro alla sua casa e le «goût citronné» (p. 144) la fa riflettere sulla progressiva sensazione di distacco che avverte nei confronti del marito. In *Salut Galarneau!*, invece, la moglie di François, Marise, si sente trascurata dal marito a causa del suo lavoro di venditore ambulante di *hot-dogs* e sarà l'ostinazione di lui a non togliere tempo a patate e salsicce per dedicarlo a lei, a condurli alla rottura (cfr. p. 28). In *Les désirs et les jours* il fatto che Auguste non mangi mai insieme alla moglie Marguerite rivela la freddezza dei loro rapporti. L'uomo, che nell'infanzia non ha ricevuto amore e così non ha imparato a darne, controlla rigidamente il suo regime alimentare come la sua vita privata, che non conosce né slanci né passioni. Auguste è capace di godere del piacere gastronomico solo durante pranzi e cene d'affari, quando utilizza i piatti e le bevande per concludere trattative di lavoro ed ostentare la sua posizione sociale. Si noti il suo atteggiamento "tronfio" durante il pasto che divide con un politico – ha scelto lui il ristorante – e con alcuni amici – meno abbienti di lui – che non vede da tempo. Il cibo può infatti anche diventare funzionale ad interessi sommersi, sia legati al tornaconto lavorativo, sia all'orgoglio personale:

– Cet établissement possède la plus fine cuisine à Deauville et, autre facteur important puisque je suis votre hôte, mon crédit y est bon. [...] Quatre manhattans pour commencer, délices de mes vieux jours!¹⁸⁵

Nonostante il cinismo di Auguste e l'apatia che caratterizza la sua relazione con la moglie, però, la loro coppia non si sfascerà.

Poussière sur la ville di André Langevin illustra invece un dissidio amoroso del tutto irrecuperabile, sempre accompagnato dalla presenza eloquente del cibo. Tra Dubois e Madeleine non esiste più né affetto né comunicazione e pur di non mangiare col marito, la donna consuma i suoi pasti al ristorante. Dubois, così, si ritrova sempre a pranzare e cenare con Thérèse, la cameriera. L'autore mostra la rottura definitiva del rapporto tra i coniugi attraverso una tragica scena finale: la notte di Natale Dubois osserva la meravigliosa tavola preparata da Thérèse, sulla quale scintillano «plats plaqués d'argent, couteaux et fourchettes de même nature, assiettes fleuries [...], deux chandelles rouges, quelques branches de sapin» (p. 144), e decide di costringere la moglie a festeggiare con lui.

¹⁸⁵ Robert CHARBONNEAU, *Les désirs et les jours*, cit., p. 95.

Madeleine, seppur sconcertata, si siede di fronte al marito. A questo punto, però, Dubois si rende conto che i piatti sono vuoti:

Je m'aperçois que nous nous sommes attablés sans qu'il y ait un seul morceau à manger sur la table. Je vais dans la cuisine et fouille dans le réfrigérateur. J'y trouve de la viande froide. Je mets le café sur le feu. [...] Puis je me charge les bras de tout ce que j'ai pu trouver de comestible sans cuisson¹⁸⁶.

La foga con cui il personaggio tenta disperatamente di procurare del cibo commestibile esprime perfettamente l'estremo tentativo dell'uomo di salvare il suo matrimonio. Purtroppo, però, benché «la flamme des chandelles tremblote [...], les viandes et les fruits [...] paraissent de cire» (p. 153). Gli alimenti sono finti e freddi come il sentimento inesistente che lega i due protagonisti. A questo punto il finale non può essere che funesto: Madeleine confessa al marito di avere un amante e qualche giorno dopo si spara. Il romanzo termina con una frase, siglata dall'idea del cibo, che sancisce la totale uscita di scena della donna dalla vita di Dubois: persino la casa, infatti, «a vomi Madeleine» (p. 199).

Un altro personaggio che tenta di salvare a tutti i costi il suo matrimonio è Élise, la moglie di Noël in *Le cœur de la baleine bleue* (1970) di Jacques Poulin. Il marito, che ha appena subito un trapianto di cuore, si trova in preda ad una profonda crisi esistenziale: non si riconosce più, non ama le stesse cose di prima, è molto più irrequieto e sognante. Élise, semplice e concreta, non accetta la nuova personalità del marito e s'impegna in tutti i modi per aiutarlo a ritrovarsi. E' qui che entra in scena il cibo, specchio dell'evoluzione dei rapporti tra i due coniugi: marito e moglie non hanno mai fame nello stesso momento e se entrambi si preoccupano di preparare i pasti, è raro che li consumino insieme. I loro percorsi psicologici, del resto, sono diametralmente opposti: Élise desidera che suo marito torni ad essere com'era, tranquillo e gioviale, e tenta di ridargli il gusto della vita materiale curando la sua alimentazione e attirandolo con pranzi e cene succulente; Noël, invece, vuole metabolizzare il cambiamento, farlo suo, è cosciente della sua irreversibilità ed è talmente preso dalla sua vita interiore che si dimentica della sfera fisica. Il romanzo, così, si riempie delle continue profferte alimentari di Élise, che Noël, però, non accetta. Appena rientra a casa dal lavoro, ad esempio, la donna si affretta a mettere il pollo in forno e s'informa sull'urgenza dell'appetito del marito (cfr. p. 26). Noël, dal canto suo, è completamente assente e non risponde nemmeno, mentre lei dichiara per ben due

¹⁸⁶ André LANGEVIN, *Poussière sur la ville*, cit., p. 151.

volte di avere «une faim de loup» (p. 26). Se appetito gastronomico e sessuale vanno insieme, vediamo che è proprio con le rimostanze di Élise a Noël a proposito della sporadicità dei loro incontri erotici che il romanzo si apre. E' poi a più riprese che Poulin illustra il divario – di natura fisica e psicologica – che esiste tra i suoi due personaggi attraverso la cura di lei nell'elaborare i pasti e, al contrario, l'indifferenza di lui per il cibo e le bevande: la domenica, ad esempio, Élise prepara «un petit déjeuner fort copieux: jus d'orange fraîches, œufs au bacon, rôties, confitures et café» (p. 31), ma Noël non lo tocca nemmeno; dopo pranzo ricorda sempre di aggiungere al caffè del marito «quatre cubes de sucre et une nuage de crème» (p. 28), come piace a lui – lei, invece, lo prende nero e all'appetito diseguale dei due coniugi si uniscono, così, anche differenti preferenze alimentari –, ma niente da fare, Noël non manifesta alcun entusiasmo. Ciò che Noël pensa della moglie risulta chiaro quando afferma esplicitamente che Élise «s'occup[e] des choses» e lui, invece, «des rêves» (p. 29).

Nel loro rapporto di coppia già abbastanza provato entra ben presto un ulteriore elemento di disturbo: la conoscenza di altre persone, più adatte a soddisfare le loro esigenze. Élise comincia a frequentare Bill, un giocatore di hockey esuberante e amante dei piaceri della vita; Noël trascorre invece molto tempo con Charlie, una giovane donna che ha subito un trapianto di cuore come lui, fantasiosa e sognatrice. Mentre Noël, però, stabilisce con Charlie un rapporto platonico e immaginario – Charlie non è altro che un'allucinazione –, Élise s'innamora sul serio di Bill e decide di lasciare il marito. E' curioso il fatto che quando la donna torna a casa per fare le valigie, si preoccupi ancora una volta della corretta alimentazione di Noël, in un eccesso di zelo – o di affetto? –:

– Tu n'as pas déjeuné? me demande Élise. – Non. Ça lui faisait du bien de parler. Elle savait bien que je n'avais pas eu le temps de manger. – Tu veux que je te prépare quelque chose? – Peut-être un jus d'orange, si tu veux bien. – Évidemment, dit-elle. [...] Elle se leva et je fermai les yeux pour imaginer ce qu'elle faisait: elle ouvrait le frigo, prenait deux oranges, [...], sortait de l'armoire le presse-jus en plastique bleue...
 – AVEC DU SUCRE? cria-t-elle.
 – S'IL TE PLAÎT! L'espace de quelques secondes, je me sentis submergé par une vague de tristesse, à cause de cette stupide question du sucre, puis la vague passa et le calme revint. Élise sortit de la cuisine et me tendit le verre. Il était plein. Elle avait prit trois oranges. Le sucre commençait à se déposer dans le fond; il ne se dissout jamais bien dans un vrai jus d'oranges¹⁸⁷.

¹⁸⁷ *Ibid.*, p. 106.

Nella citazione colpisce prima di tutto l'utilizzo, da parte di Poulin, delle maiuscole, che ben sottolinea la stranezza del quesito di Élise, visto che per tutto il romanzo la donna ha dimostrato di conoscere a memoria le preferenze alimentari del marito. Ora, invece, che sta per andarsene, non ricorda più se nella spremuta d'arancio desidera o no dello zucchero. L'improvvisa amnesia della moglie sembra ferire Noël, che s'intristisce. Anche la sua ipotesi nel susseguirsi delle azioni di Élise è errata: lui pensava che utilizzasse due arance come al solito, invece ne usa tre. La dimenticanza mnemonica di Élise e l'aumento del numero dei frutti spremuti – quasi la donna volesse farsi perdonare dal marito il suo abbandono – esprimono probabilmente la distanza che ormai la separa da Noël. L'uomo, invece, appare quasi rammaricato e nella parte finale del passaggio, quando osserva lo zucchero che si deposita sul fondo del bicchiere e afferma che in un vero succo d'arancio non si dissolve mai completamente, si ha l'impressione che parli della bevanda, ma che si riferisca in realtà al sentimento che lo lega alla moglie. Un amore autentico, del resto, non vede mai la totale sparizione dello “zucchero”, ossia dell'affetto, del sostegno, del dialogo. Che sia un indizio di Poulin per suggerire al lettore che in futuro Élise e Noël potrebbero ritrovarsi? Quel che è certo è che una volta separati, i due s'incontrano e riescono finalmente a mangiare insieme. In territorio “neutro”, però, al ristorante, dove ordinano persino lo stesso piatto¹⁸⁸: «deux soupes aux pois et deux omelettes espagnoles» (p. 120). Noël sembra sereno e per la prima volta in tutto il romanzo, l'autore afferma esplicitamente che il suo personaggio sta ingerendo del cibo, segno di una rinnovata voglia di vivere. Libero dall'ansia che gli provocava la moglie, egli si dedica completamente a se stesso e ai suoi conflitti interiori e dopo aver scoperto che la giovane che gli ha donato il cuore si chiama Charlotte, osserva serenamente Charlie sparire di fronte ai suoi occhi. Noël ha finalmente accettato il trapianto e infatti le nausee che lo tormentavano fin dall'inizio della vicenda, spariscono all'istante. Noël è pronto per una nuova vita.

Jacques Poulin, comunque, mostra di prediligere particolarmente il cibo e le bevande come chiave di lettura per le relazioni amorose dei suoi personaggi, poiché ne troviamo una consistente traccia anche in altre delle sue opere. Nella

¹⁸⁸ L'amore per le medesime pietanze e bevande è sinonimo d'intesa e complicità anche in *La tournée d'automne* di Jacques Poulin: le Chauffeur e Marie si siedono alla terrazza di un bar e quando lei chiede un caffè al cameriere, le Chauffeur la guarda intensamente negli occhi e ordina la stessa cosa, quasi le volesse comunicare che desidera stabilire un contatto con lei (cfr. p. 39). Successivamente lui propone di cucinare della pasta, il suo piatto preferito, e Marie dice semplicemente: «– J'aime beaucoup les pâtes –» (p. 134). E' evidente che la nascita della sintonia tra i due personaggi passa anche attraverso la condivisione delle medesime preferenze eno-gastronomiche.

già citata *Les grandes marées* i compagni d'isola Teddy e Marie provano una forte attrazione l'uno per l'altro e tentano di diventare una coppia, ma il diverso rapporto che intrattengono con il cibo – e con la visione della vita – li allontanerà inesorabilmente. Per Marie l'alimentazione rappresenta semplicemente uno dei piaceri dell'esistenza, dunque per lei non è importante che essa si espleti secondo una precisa regolarità. Infatti i pasti della donna non hanno orario e talvolta rispondono ad improvvisi e golosi desideri, a capricci alimentari che Teddy, preciso e metodico com'è, non concepisce. Il divario psicologico che li divide è chiaro nel momento in cui Marie prepara un *drink* per entrambi. La giovane è spontaneamente entusiasta, mentre Teddy, in tutta probabilità anche a causa della sua professione di traduttore, non riesce ad evitare di perdersi in razionali riflessioni linguistiche:

– J'ai [...] trouvé du miel. C'est le paradis terrestre, ici! Elle versa un doigt de gin dans chaque tasse, puis elle ajouta l'eau bouillante et une cuillerée de miel¹⁸⁹.

Elle dit qu'elle avait trouvé un flacon de gin De Kuyper à la Maison du Sud. – Une ponce au gin, ça va me faire du bien, dit-elle. Il s'efforça de ne pas laisser voir que le mot «ponce» lui donnait envie de sourire. Mais, en emboîtant le pas à la fille, il ne put s'empêcher de se demander si ce mot était une déformation de l'anglais «*punch*»; si ce dernier se trouvait dans le *Petit Robert*; s'il y avait une différence quelconque entre les mots «*punch*» et «grog»¹⁹⁰.

Per non parlare della scena in cui Teddy porta a Marie la torta che ha cucinato per lei con grande impegno e precisione. Quando l'uomo si accorge che ben ventidue moscerini (li ha accuratamente contati) si sono appiccicati alla meringa, il mondo sembra crollargli addosso. Marie, però, si dimostra pronta ad aiutarlo: con l'aiuto di un cucchiaino, toglie uno ad uno gli insetti dal dolce e Teddy sembra tranquillizzarsi (cfr. pp. 49-50). E vediamo che alla fine i due compagni mangiano insieme, prima timidamente, poi con vero gusto:

Ils mangèrent chacun une pointe de tarte en silence et du bout des lèvres, puis ils commencèrent à se sentir affamés et ils mangèrent toute la tarte, et Marie râcla la garniture qui avait coulé dans l'assiette en pyrex et Teddy but deux verres de lait¹⁹¹.

¹⁸⁹ Jacques POULIN, *Les grandes marées*, cit., p. 37.

¹⁹⁰ *Ibid.*

¹⁹¹ *Ibid.*, p. 50.

Contrariamente a Noël ed Élise (*Le cœur de la baleine bleue*), Teddy e Marie sono in grado di condividere l'atto nutritivo: l'autore mostra dunque in questo modo l'avvicinamento tra loro, e in effetti il divampare della passione tra i due personaggi e il cambiamento radicale delle abitudini di Teddy, coincidono. La regolarità nei pasti dell'uomo si stravolge completamente, poiché egli si lascia convincere da Marie a mangiare a tutte le ore, a raccogliere fragole e a consumare alimenti e pietanze elaborate che ha sempre rifiutato d'includere nella sua dieta: «des œufs et du bacon, une salade de poulet, des cretons et des fromages» (p. 94).

Ma sempre tramite il cibo Poulin mostra poi che il rapporto tra Teddy e Marie si sta sgretolando. L'uomo è sempre più cupo perché non riesce più a lavorare e l'isola gli appare di giorno in giorno più piccola. E' per questo motivo che Teddy decide di tornare pian piano alle sue abitudini alimentari, riprendendo a nutrirsi regolarmente e a verificare quantità e calorie. Il gelo che si stabilisce tra lui e Marie, così, diventa chiaro quando Teddy rifiuta un'offerta di cibo della sua compagna d'isola:

- Qu'est-ce que tu dirais d'un chocolat chaud avec des toasts, ou bien des framboises avec de la crème douce? demanda-t-elle.
- Merci, dit-il. J'ai mangé assez de biscuits et j'ai un peu de misère à digérer la salade du souper: il y avait trop de vinaigre. Toi, tu as encore faim?
- Non, pas vraiment. C'était juste un caprice¹⁹².

Il giorno seguente Marie si reca da Teddy per annunciargli l'avvenuta maternità della sua gatta e gli pone numerosi quesiti su ciò che desidera dalla vita (cfr. pp. 182-185). L'uomo è restio a rispondere e Marie se ne va, dopo aver dichiarato di avere «une faim épouvantable» (p. 185). Marie lascerà così l'isola senza nemmeno salutare Teddy. La freddezza di tale atteggiamento e il fatto che il bisogno di Marie di riflettere sulla possibilità del suo futuro insieme a Teddy sorga proprio in seguito al parto della sua gatta – a simboleggiare probabilmente il miracolo della vita e il desiderio “animale” di generare della prole –, induce proprio a pensare che la fame spaventosa di cui la donna parla sia in realtà fame d'amore. Intuendo però che Teddy non riuscirà mai a soddisfare le sue esigenze in campo sentimentale, Marie preferisce allontanarsi da lui. Il rapporto col cibo dei due personaggi ha dunque seguito l'intera parabola della loro relazione amorosa: l'iniziale distanza, l'avvicinamento e infine la rottura definitiva.

¹⁹² *Ibid.*, p. 128.

Anche in *Volkswagen blues*¹⁹³ (1984) – romanzo *on the road* la cui vicenda narra le avventure di due bizzarri personaggi, Jack, uno scrittore, e la Grande Sauterelle, una meticcia indiana, che si spostano in lungo e in largo tra il Canada e gli Stati-Uniti alla disperata ricerca del fratello scomparso di Jack –, alimenti e bevande rappresentano un segnale esplicito della tipologia di legame che lega Jack e la Sauterelle. I due viaggiano, si raccontano le loro vite e hanno qualche incontro erotico, ma nulla di più. Entrambi sono, del resto, individui solitari e ritrosi, non abituati ad impegnarsi troppo nei rapporti sentimentali. Jack in particolare manifesta la sua volontà di non affezionarsi troppo alla giovane che l'accompagna e di non stabilire con lei un rapporto troppo intimo, tramite il rifiuto, più o meno esplicito, di condividere con lei i pasti. L'autore non descrive mai scene in cui i due compagni di viaggio cucinino o mangino insieme, perché se Jack e la Sauterelle si avvicinano ai fornelli e alla tavola, non lo fanno nello stesso momento: Jack non aspetta che la Sauterelle torni e prepara il pranzo «tout seul» (p. 56); se Jack non si decide ad alzarsi «la Grande Sauterelle aval[e] un plat de salade *bluefish* sans dire un mot» (p. 57); quando lui si sveglia la ragazza è uscita e «Jack b[oi]t le jus d'orange que la Grande Sauterelle lui a[...] préparé» (p. 153); la Sauterelle ha voglia di andare a mangiare al ristorante e vi si reca da sola (cfr. p. 154); Jack prepara sotto gli occhi della Sauterelle «un énorme jus d'orange, un bol de corn-flakes avec une banane, deux œufs au bacon, trois toasts avec de la confiture de framboises et deux tasses de café noir» (p. 158), dopodiché lui si mette a mangiare, ma a lei non offre nulla (cfr. p. 158); quando il furgone su cui viaggiano ha un guasto, la Sauterelle lo aggiusta, allora Jack, per premiarla, prepara solo per lei «une salade de poulet avec toutes sortes de fruits et de légumes» (p. 165); una notte che la giovane soffre d'insonnia, invece, «il [...] prépar[e] une tasse de café qu'il plac[e] sur la table, devant la fille, avec le pot de sucre et le demi-litre de lait» (p. 229), poi la guarda semplicemente mentre lo beve etc.

Come sottolinea Guillaume Nicole, è chiaro che, «contrairement à Jimmy, l'aspect sexuel relié au partage de nourritures dans *Volkswagen Blues* est pratiquement inexistant, car Jack et la Grande Sauterelle ne mangent que très rarement ensemble»¹⁹⁴. E quando mai questo accade, Jack si mostra distratto e svogliato:

¹⁹³ Jacques POULIN, *Volkswagen blues*, Montréal, Leméac, 1998.

¹⁹⁴ Guillaume NICOLE, *Le plat du jour. Personnages pouliniens en sauce béarnaise*, "Québec français": *Littérature & cuisine*, cit., p. 53.

Elle avait commandé un club sandwich avec un coke et donnait des morceaux de poulet au chat qu'elle tenait sur ses genoux. L'homme grignotait distraitemment son hamburger et buvait un verre de lait. – Vous ne mangez pas beaucoup, dit-elle¹⁹⁵.

In realtà Jack non è affatto una persona di poco appetito, solo che non è mai affamato contemporaneamente alla sua compagna di viaggio. Vediamo ad esempio che durante la notte seguente una magra cena al ristorante con la Sauterelle, si sveglia di soprassalto e non riesce a riaddormentarsi per via della fame:

Il fut incapable de se rendormir. La respiration de la fille devint régulière et profonde. Au bout d'une heure, il se leva sans faire du bruit et alla déjeuner dans un Mc Donald's¹⁹⁶.

In tutto il romanzo si nota solo un'occasione in cui Jack si mostra entusiasta di preparare una cena: quando lui e la Sauterelle danno un passaggio ad un vecchio autostoppista che assomiglia incredibilmente ad Hemingway. Jack apre una scatola di salsa alla carne e fa saltare allegramente gli spaghetti nella padella. La Sauterelle lo osserva compiaciuta e, vedendo la grande quantità di pasta che ha cucinato, propone d'invitare anche l'autostoppista. I tre mangiano insieme davanti al fuoco e l'atmosfera è sorprendentemente rilassata (cfr. p. 275). Guillaume Nicole ipotizza così i motivi dell'inusuale buonumore dell'eroe di Poulin e del cambiamento della sua condotta:

Sans doute Jack et la Grande Sauterelle doivent-ils être en relation avec d'autres personnes pour évacuer la tension créée par le fait de manger en tête-à-tête, la table étant peut-être le lieu le plus intime pour l'homme et la femme après le lit¹⁹⁷.

Anche la vicinanza del momento di separarsi dalla ragazza sembra giovare a Jack: dopo aver ritrovato in California il fratello con gravi problemi di demenza, l'uomo si rende conto che il viaggio è finito e decide di tornare al suo mestiere di scrittore. Esaudisce il desiderio della Sauterelle, però, e visita insieme a lei San Francisco. Qui trascorrono giorni piacevoli, durante i quali, stranamente, Jack mangia sempre in compagnia di lei:

¹⁹⁵ Jacques POULIN, *Volkswagen blues*, cit., p. 80.

¹⁹⁶ *Ibid.*, p. 142.

¹⁹⁷ Guillaume NICOLE, *Le plat du jour. Personnages pouliniens en sauce béarnaise*, "Québec français": *Littérature & cuisine*, cit., p. 53.

En général, Jack et la fille prenaient leurs repas dans une cafétéria de la rue Geary. Il leur arrivait cependant d'aller au Burger King du bas de la rue Powell; ils faisaient alors un repas économique: en avalant un *bacon-double-cheesburger* à midi, ils n'avaient pas besoin de prendre un lunch vers quatre heures et ils ne sentaient pas la faim avant sept ou huit heures du soir¹⁹⁸.

L'impressione è che Poulin voglia comunicare al lettore la ritrovata tranquillità d'animo del suo protagonista: la certezza che presto la sua strada si dividerà da quella della Sauterelle permette a Jack di abbassare le difese e di condividere i pasti con la sua ormai ex compagna di viaggio.

Gli esempi considerati indicano chiaramente che la sfera alimentare costituisce una cartina di tornasole quantomeno appropriata per rivelare le peculiarità dei rapporti amorosi presenti nel nostro corpus romanzesco.

L'incredibile quantità di romanzi – e di scene all'interno di essi – in cui il cibo e le bevande sono utilizzati dagli autori come segnali manifesti della personalità dei protagonisti delle vicende narrate, del loro stato d'animo e dell'accordo o, al contrario, del conflitto, familiare, amicale e amoroso, che essi vivono con loro stessi e con gli altri, dimostra quanto le abitudini e le preferenze nutritive siano «pratiche fondamentali del sé»¹⁹⁹. Sotto un'apparenza ovvia ed innocente, quindi, l'alimentazione nasconde risvolti inaspettatamente complicati.

¹⁹⁸ Jacques POULIN, *Volkswagen blues*, cit., p. 306.

¹⁹⁹ Deborah LUPTON, *L'anima nel piatto*, cit., p. 10.

Terzo Capitolo

Verso una nuova identità

La rivoluzione sociale in cucina

Le identità culturali non sono iscritte nel patrimonio genetico di una società, ma si modificano e si ridefiniscono incessantemente, adattandosi a situazioni sempre nuove determinate dal contatto con culture e identità diverse. Il confronto con l'altro consente non solo di misurare, ma di creare la propria diversità. Le identità pertanto non esistono al di fuori dello scambio, e tutelare la biodiversità culturale non significa chiudere ciascuna identità in un guscio, bensì metterle in rete. Conservative ma tutt'altro che statiche, le tradizioni alimentari e gastronomiche sono estremamente sensibili ai mutamenti, all'imitazione, alle influenze esterne. Ogni tradizione è il frutto – sempre provvisorio – di una serie di innovazioni e dell'assestamento che esse hanno indotto nella cultura che le ha accolte¹.

¹ Massimo MONTANARI, *La cucina, luogo dell'identità e dello scambio*, in Massimo MONTANARI (a cura di), *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, Roma, Laterza, 2002, p. VII.

3.1 Evoluzione di una gastronomia “nazionalista”

Come abbiamo visto, la società franco-canadese – poi definitasi “quebecchese” – che ritroviamo nel Secondo dopoguerra è completamente rinnovata, grazie soprattutto alla riforma dell’educazione, che tra gli anni Cinquanta e Sessanta, con la Rivoluzione tranquilla, porta a compimento un forte processo di «décléricalisation et démocratisation»¹. Fino a questo momento la gente era infatti abituata ad apprendere dalle «sources autorisées ce qu’[elle] devait penser des événements»². La televisione contribuisce quindi considerevolmente a modificare la mentalità collettiva:

À la télévision, au cours de tables rondes, des invités se permettent de soutenir des positions diamétralement opposées sans être frappés d’anathèmes. Ils abordent des sujets tabous comme le divorce, l’éducation laïque, le contrôle des naissances et l’avortement. Personne ne fait le point de tout cela pour dire quoi en penser. L’univers se présente comme problématique. Tout peut être remis en question. Il appartient à chacun de se faire une idée et d’y conformer sa conduite³.

La società franco-canadese è pronta per un cambiamento radicale, che coinvolge ogni sfera del vivere quotidiano: dalla presa di coscienza della propria peculiare identità francofona al confronto con i diversi gruppi etnici esistenti nel paese; dall’abbandono della preminenza della fede religiosa al riconoscimento del valore della cultura e degli spostamenti geografici, che permettono entrambi una visione più ampia della realtà. Tutti questi elementi inediti trovano naturalmente una trasposizione in letteratura, anche attraverso il nostro specifico ambito di studio.

Per quanto riguarda la questione identitaria, i Franco-Canadesi stanno pian piano diventando consapevoli della loro specificità rispetto alla maggioranza anglofona e ciò che più desiderano è “difendere” il germoglio di questa identità appena nata. Sta sorgendo così un Québec nuovo, più libero, aperto ed audace, desideroso di stare al passo con i tempi, che vuole dichiarare al mondo intero le sue origini francofone. E’ vero anche che «la lutte pour l’identité québécoise se double [...] d’un combat culturel en même temps que social: une lutte contre

¹ Yannick GASQUY-RESCH (sous la direction de), *Histoire littéraire de la francophonie, Littérature du Québec*, cit., p. 159.

² Maurice LEMIRE (sous la direction de), *Dictionnaire des œuvres littéraires du Québec (DOLQ)*, III, 1940-1959, cit., p. XVI.

³ *Ibid.*

l'homogénéisation globale opérée par la culture de masse, d'inspiration surtout américaine»⁴.

Ebbene, nel quadro del riconoscimento e della salvaguardia dell'identità culturale quebecchese in senso lato, rientra anche quella cultura del cibo, elemento essenziale di ogni sentimento collettivo di appartenenza, di cui ci stiamo specificatamente occupando:

Les classifications, les pratiques et les représentations qui caractérisent une cuisine incorporent l'individu au groupe, situent l'ensemble par rapport à l'univers et l'y incorporent à son tour. Les traditions culinaires sont des affirmations vivantes et réelles des différences qui existent entre les nombreuses communautés ethniques elles-mêmes⁵.

Nei romanzi da noi analizzati gli autori mettono spesso in scena personaggi particolarmente legati all'idea di una cucina nazionale, se non "nazionalista". Si difendono a spada tratta la purezza delle abitudini gastronomiche del Québec, i prodotti locali e i piatti tipici, mostrando invece una marcata avversione per i costumi alimentari degli Anglo-Canadesi e degli Statunitensi. Dietro tale atteggiamento si nasconde evidentemente la convinzione o il timore che il contatto e lo scambio tra usanze culinarie quebecchesi e anglo-americane possa mutarsi in dannosa contaminazione, contribuendo alla perdita della specifica identità quebecchese nel suo complesso. Ciò che gli scrittori, tramite i loro eroi, mostrano di non condividere, è in primo luogo il largo consenso ottenuto dal *fast-food* nel Canada anglofono e negli Stati Uniti, poiché lo ritengono un chiaro segnale di superficialità e grossolanità. Alcuni studiosi sono concordi nel considerare la tipologia di alimentazione rapida e poco curata "ideata" dagli Americani e poi diffusa in tutto il mondo, come colpevole della progressiva perdita dei valori storici e nazionali nei paesi occidentali. Spiega Véronique Nahoum-Grappe:

Tel mode de consommation majoritaire statistiquement démontrerait à l'évidence et d'emblée que les vrais valeurs nationales se perdraient. Le sandwich américanisé, le trop rapide aliment (*fast-food*) à peine posé sur le pouce, toutes ces séquences de consommation modernes, quotidiennes, urbaines du midi seraient autant de tristes signes d'une mauvaise direction. [...] Cet imaginaire diététique contemporain pétri de convictions présumées scientifiques joue sa partie dans le jeu des choix de

⁴ Maurice LEMIRE (sous la direction de), *Dictionnaire des œuvres littéraires du Québec (DOLQ)*, V, 1970-1975, Montréal, Fides, 1987, p. XVI.

⁵ Paul-Guy DUHAMEL, *L'imaginaire alimentaire québécois*, "Possibles": *L'art dehors*, cit., p. 11.

consommation: ces derniers sont à la fois les signes délicats de positions politiques parfois obscures et non élucidées, mais épousées jusque dans leurs implications esthétiques présumées, et les indices d'un commentaire sur «le monde» et «la société»⁶.

Il romanzo dove è più evidente il disprezzo per il tipo di cucina omologata che il Canada importa dagli Stati-Uniti – e per i valori “amorali” che sottende – è *Le matou* (1981) di Yves Beauchemin. Uno dei protagonisti, il cuoco Picquot, afferma esplicitamente che offrire piatti elaborati agli Anglo-Canadesi e agli Americani significa sprecare soltanto tempo, energia e cibo, perché tanto loro non sanno apprezzare l'arte culinaria:

Quel sens y a-t-il à s'échiner sur un faisan Souvaroff qu'une brute du Connecticut va mâchouiller en enfilant des rasades de *Seven-Up*? C'est jeter des perles aux pourceaux. Voilà pourquoi je me suis dégoûté de la haute cuisine. Je n'y retoucherai plus jamais. Des amateurs de potages instantanés, voilà tout ce que l'on voit, à présent. Dans vingt ans, il n'y aura plus que des Amerloques, d'ignobles Amerloques sur toute la terre⁷.

La citazione sottolinea la totale assenza di “bon ton gastronomico” da parte della popolazione anglofona. L'autore evidenzia persino col corsivo la presenza della bibita “straniera”, quasi fosse un'intrusa. Anche il termine dispregiativo *Amerloques* contribuisce a stabilire una certa distanza con gli Anglofoni, ritenuti rozzi e senza velleità culinarie, mentre la *Seven-Up* e il *potage instantané* sono utilizzati da Beauchemin come simboli di tutto un mondo incentrato su valori diametralmente opposti a quelli quebecchesi. Se nel Canada anglofono e negli Stati-Uniti il profitto economico e la standardizzazione dei prodotti alimentari rappresentano una priorità assoluta, il Québec mette invece al primo posto della sua scala di valori la salvaguardia della tradizione e dunque anche delle differenze culinarie, viste come una grande fonte di ricchezza culturale. L'autore esprime esattamente tale concetto nel suo romanzo, mostrando come l'“energico” Picquot trovi insopportabile la richiesta del suo datore di lavoro di cucinare piatti di origine non francese in un ristorante quebecchese. Un cameriere racconta la lite furibonda che si è scatenata tra Picquot e il direttore del ristorante:

– Hier matin, monsieur Picquot nous est arrivé dans un état pire que jamais. Il ne voulait plus faire que du bœuf bourguignon et des omelettes. [...] Des omelettes et du bœuf bourguignon! Le directeur s'est amené, ils se sont engueulés... et soudain,

⁶ Véronique NAHOUM-GRAPPE, *La vérité du casse-croûte, l'impasse du grignotage*, “Autrement”, Série Mutations/mangeurs, 206, juillet 2001: *Casse-croûte. Aliment portatif, repas indéfinissable*, p. 43.

⁷ Yves BEAUCHEMIN, *Le matou*, cit., p. 46.

monsieur Picquot a perdu la tête à un point tel... à un tel point que... [...] ... qu'il lui a lancé une louchée de beurre fondu en plein visage!⁸

Picquot si licenzierà e accetterà la proposta del suo amico Florent, che sta per aprire un ristorante, di lavorare per lui. Inizierà così una nuova vita e la sua passione per la cucina tradizionale diventerà quasi ossessiva; infatti, per essere sicuro che il suo repertorio gastronomico non perda le sue origini, Picquot si avvale persino della lettura di ricettari di tradizione ottocentesca, come racconta a Florent:

– J'ai rassemblé tous les manuels de cuisine traditionnelle québécoise qui se trouvent sous nos cieux et je m'en suis nourri, en quelque sorte. Soit dit en passant, je te conseille la méditation d'un recueil de recettes écrit en 1879 par la Révérende Mère Caron, des Sœurs de la Charité de la Providence. Tu verras que l'odeur de la sainteté et les arômes de la bonne cuisine forment un mariage délicieux⁹.

Picquot ha anche un «maître spirituel» (p. 72), Alexis Soyer, colui che nell'Ottocento inventò la pentola a pressione, come spiega Picquot stesso:

Picquot fit acheter trois légumes cocottes minute. – Voilà la seule façon d'éviter les légumes gorgés d'eau quand on les cuit en grande quantité. C'est Alexis Soyer [...] qui a inventé ce procédé au XIX^e siècle. Je ne peux supporter l'idée de ces pommes de terre bouillies qui s'écrabouillent dans votre bouche comme du melon d'eau¹⁰.

Per non parlare dei cambiamenti che il personaggio “invasato” di Beauchemin pretende di apportare all'ambiente. Il testo pullula di descrizioni davvero minuziose su ciò di cui non si può fare a meno e cosa bisogna invece evitare – secondo Picquot e l'autore – per ricreare il vero stile culinario franco-canadese:

Aussitôt arrivé, il visita le restaurant de fond en comble. A seconde vue, la cuisine lui parut toujours aussi minuscule, il est vrai, mais bien aménagée. Il fut satisfait du garde-manger qu'on avait installé dans la cave, mais beaucoup moins de l'état de propreté de l'énorme moulin à viande [...]. – Qu'est-ce que c'est que toutes ces horreurs? fit-il en apercevant sur une tablette des boîtes de purée de pommes de terre instantanée. Jetez-moi ces ordures américaines¹¹ dans la rue: elles déshonorent la profession. Le même

⁸ *Ibid.*, p. 44.

⁹ *Ibid.*, p. 69.

¹⁰ *Ibid.*, p. 72.

¹¹ Il tono di Beauchemin è molto ironico e se vogliamo, anche “obiettivo”: si noti che proprio accanto al disprezzo di Picquot per il cibo in scatola americano, è posto quello di Slipskin, il socio inglese del protagonista Florent, per un particolare salume prodotto in Québec, *le salami*. L'uomo afferma di aver trascorso la notte completamente in bianco in preda a terribili bruciori di stomaco dopo che la madre gli ha presentato per cena un orribile piatto a base, appunto, di *salami* (cfr. p. 118). Questo il commento di Slipskin: «– *Pfa! All that chemical shit they put in these meals will kill me some day!*» (p. 118). La seppur

sort échu aux boîtes de sauce en poudre à saveur de bœuf et à une caisse de *Jell-O*. Il les fit mettre dans des sacs à ordures qu'il attachait soigneusement, comme s'il s'était agi de substances dangereuses (– C'en sont! Ces produits-là ont fait plus de ravages que l'arsenic) et les jeta lui-même à la poubelle¹².

Il fit démolir un placard à balais. L'espace ainsi gagné fut occupé par une table chauffante à température réglable. – C'est encore Soyer qui l'a inventée, mes amis. Retenez bien ce nom: Soyer, un grand cuisinier, doublé d'un inventeur génial. C'est grâce à lui qu'une tourtière ou un bouilli peuvent conserver quelque temps leur fraîcheur après avoir quitté le feu¹³.

Beauchemin non perde inoltre occasione per denigrare, tramite il suo personaggio, la mania di grandezza degli Americani anche nel settore della ristorazione: per esempio Picquot dichiara di non sopportare «la manie américaine de vouloir transformer les bons restaurants en usine», poiché ritiene che sia impossibile «contrôler la qualité de la nourriture quand [on a] à peine le temps de soulever le couvercle de tous [les] chaudrons» (pp. 73-74). E via via che le pagine scorrono, lo scrittore diventa sempre più esplicito nell'articolare il disprezzo del cuoco francese per la cucina d'ispirazione americana:

Ces ignobles préparations industrielles que l'Amérique bouffe depuis trente ans avec l'impression de fréquenter les sommets de la haute cuisine. Je ne ménage pas les colorants, [...] la gélatine et la fécule de maïs¹⁴.

Picquot termina la soirée par une longue déclaration de haine contre les purées de pommes de terre instantanées, les frites préparées en usine, l'utilisation systématique des conserves et tous les cataclysmes culinaires qui ont dévasté l'Occident depuis que les Américains ont décidé de planter leur drapeau dans nos assiettes. – Ces cochons, vociféra-t-il, sont en train de saper notre civilisation et de [la] transformer [...] en un pitoyable, un honteux, un ignoble *supermarket*!¹⁵

L'aggettivo *ignoble* nel primo brano non lascia adito ad alcun dubbio: la gastronomia quebecchese non ha nulla da spartire con quella degli *Amerloques* – già a loro volta *ignobles* – tanto che si differenzia da essa proprio perché si rifiuta di utilizzare qualsiasi sostanza artificiale. Per quanto riguarda il secondo passaggio, è chiaro che Beauchemin costruisce l'indole anti-americana del suo

breve citazione è in realtà importante, in quanto lo scrittore mostra di rendersi conto che le critiche gastronomiche – come del resto quelle di costume – tra i popoli sono soltanto frutto di pregiudizi: lo stesso cibo può quindi essere giudicato positivamente o negativamente, tutto dipende dal punto di vista.

¹² *Ibid.*, p. 72.

¹³ *Ibid.*

¹⁴ *Ibid.*, p. 180.

¹⁵ *Ibid.*, p. 516.

personaggio col fine di denunciare il senso di superiorità dell’America nei confronti del Canada e anche dell’Europa: l’America pretende di “dettare legge” persino in ambito culinario e a poco a poco tutti i paesi si stanno arrendendo all’omologazione gastronomica che essa propone.

Tramite il disprezzo culinario, *Le matou* esprime dunque la condanna per un intero stile di vita, diverso e aborrito, e nel romanzo il fatto risulta particolarmente chiaro quando il protagonista Florent, ormai esasperato a causa dei continui sgarbi del suo socio anglofono, Slipskin, se ne va, lasciando Picquot tutto solo a combattere contro quello che per lui è il nemico numero uno: un *Angliche* (cfr. p. 142), cugino degli *Amerloques*. Vediamo che Picquot scrive numerose lettere a Florent – che si è trasferito in Florida da una lontana zia –, in cui si lamenta soprattutto della totale mancanza di amore per la buona tavola di Slipskin. A lui non interessa affatto la qualità delle vivande, si cura soltanto dei profitti:

Il lésine sur tout, l’Angliche. Avec lui, la margarine a remplacé le beurre et l’eau du robinet vaut mieux que le lait. Je triche tant que je peux, mais les clients commencent à faire la différence et moi je commence à en avoir marre¹⁶.

Picquot si sforza di sopportare le angherie del suo nuovo padrone, ma nel momento in cui questi decide di aggiungere la traduzione inglese alla lista delle pietanze in francese, per lui è davvero troppo. Scrive allora a Florent, informandolo del fatto che «le menu est devenu bilingue, horreur et décadence» (p. 326). Poi, prima di dare definitivamente le dimissioni, Picquot aggredisce con violenza Slipskin, lanciandogli addosso del cibo. La scena è piuttosto comica, poiché l’autore utilizza il bizzarro linguaggio gastronomico del suo personaggio per prendere in giro e mortificare le origini inglesi di Slipskin:

– Menu pour aujourd’hui, 16 novembre 1974. *Primo* soupe au chou à la va-comme-je-te-pousse! Un fracas assourdissant emplît la cuisine et quinze gallons de soupe se déversèrent sur le plancher avec un bruit de mer en furie. – *Secundo*, poursuit Picquot, tandis que Slipskin, accoru à la cuisine, était accueilli par un direct qui l’envoyait rouler sur le plancher. – *Secundo* ragoût de boulettes à l’Anglaise! Soulevant un énorme chaudron, il en déversa le contenu sur Slipskin qui retomba de nouveau sur le dos, étouffé par la sauce froide, roulant et glissant parmi les boulettes de viande. – *Tertio*, continua le cuisinier [...], nous avons l’honneur de présenter à notre aimable clientèle

¹⁶ *Ibid.*, p. 142.

le pâté de bluets à la volée. Il n'avait pas terminé sa phrase qu'un plat à rôtir filait de la cuisine jusqu'à la caisse enregistreuse¹⁷.

Dopo essersi licenziato Picquot si dedicherà con rinnovata passione alla cucina quebecchese e quando Florent ed Élise rientreranno in Québec sarà ben lieto di festeggiare “alla francese”: fiumi di champagne ed enormi dolci Paris-Brest (cfr. p. 335).

In *Le matou* un altro personaggio non sa rinunciare alle pietanze tipiche del Québec: la zia di Florent. La donna vive in Florida da anni e cerca di attutire la nostalgia per il suo paese natale mangiando *tourtière* e *soupe aux gourganes*, come dichiara lei stessa: «— C'est ma façon à moi de soigner le mal du pays» (p. 269). Nella sua cucina aleggia perennemente «une odeur de poivre frais, de ciboulettes et de beurre fondu» (p. 271) e le sue stoviglie sono pezzi ricercati, spesso copie di quelle appartenute a celebri scrittori francesi, come «[la] superbe cafetière de porcelaine blanche montée sur un réchaud ornée du monogramme HB» (p. 296), le cui iniziali stanno per Honoré de Balzac. Una sera, però, quando il cuoco le presenta «un pouding aux framboises» all'inglese, la zia, di solito molto golosa, «picoch[e] dans l'[assiette] avec une expression de dédain poli» (p. 272), ad indicare il suo disprezzo per la tradizione culinaria anglosassone.

Anche in altri romanzi è presente questo diffuso disgusto per la cucina d'ispirazione americana: in *Les Plouffe* (1948) di Roger Lemelin, ad esempio, Joséphine preferisce che i suoi figli si nutrano di specialità quebecchesi. E quando questi mostrano di non apprezzarle abbastanza, la madre sembra ricordare loro che gli Americani sarebbero ben contenti di poterle gustare:

- Poléon! T'as pas mangé ta poutine au pain.
- Pas faim, m'man.
- Tant pis. Tu vas voir que les Américains vont sauter dedans tantôt¹⁸.

L'autore afferma esplicitamente che i Plouffe sono «anglophobes», «farouchement nationalistes» (p. 149). Vediamo infatti che uno dei figli, Guillaume, prende in giro gli Inglesi chiamandoli «*cup-tea*» (p. 396), mentre Joséphine pensa che gli Stati-Uniti siano un paese pericoloso, completamente privo di moralità:

¹⁷ *Ibid.*, pp. 160-161.

¹⁸ Roger LEMELIN, *Les Plouffe*, cit., p. 242.

Ce pays lui apparaissait comme un orgue de Barbarie géant, dont les coups de revolvers, les cigares, les hot-dogs, les actrices, les gangsters et les cow-boys déclenchaient un tintamarre qui choquait ses oreilles et dessinait dans son esprit des images surréalistes¹⁹.

E' da notare come il consumo di *hot-dogs* sia qui considerato dannoso quanto maneggiare pistole o fumare sigari: si ha quasi l'impressione che si tratti del cibo tipico dei malviventi.

In *Le cœur de la baleine bleue* (1970) di Jacques Poulin, invece, non si deplora il cibo americano, ma è in un ristorante che appaiono degli Americani "portatori" di malinconia e solitudine. E' Marie, cameriera nel ristorante quebecchese *Le Buade*, a lamentarsi della clientela statunitense, il cui arrivo guasta l'atmosfera allegra che si respira nel locale. Marie racconta così al protagonista Noël quanto si senta triste nel momento in cui vede entrare nel ristorante un gruppo di Americani, perché «avec les Américains, on se sent seul» (p. 118). L'autore non specifica se il problema sia linguistico o di altra natura, resta il fatto che il popolo degli Stati-Uniti costituisce sempre un simbolo negativo nei romanzi da noi analizzati, vuoi per il loro modo di essere, vuoi per le loro abitudini alimentari²⁰.

In *Salut Galarneau!* (1963) di Jacques Godbout, però, avviene un cambiamento interessante: il protagonista François Galarneau, venditore di *hot-dogs* che non sopporta le manie di grandezza degli Americani e «[les] travaux gigantesques [qu'ils] envisagent», pensa addirittura che un giorno o l'altro «ils [iron] détourner l'eau des Grands Lacs pour la remplacer par du Coca-Cola [...], pour que le long du fleuve, à Sorel, à Saint-Jean-Port-Joli, à Rivière-du-Loup, les enfants qui se baignent soient sucrés» (p. 76). Eppure, nonostante François mostri l'esigenza di dichiarare che le patate che cucina e vende sono diverse da quelle americane, ossia «de vraies french fried»²¹ (p. 55) cotte con cura speciale,

¹⁹ *Ibid.*, p. 258.

²⁰ Vi è un unico caso in cui lo stereotipo negativo dell'alimentazione americana stile *fast-food* lascia il posto a pur sempre un altro stereotipo, ma più positivo: quello della grigliata di carne, il *barbecue*. In *Volkswagen blues* di Jacques Poulin i personaggi attraversano le grandi praterie statunitensi e immaginano di fermarsi come ospiti presso un ranch: «ils allaient inviter les visiteurs du Québec à faire une promenade à cheval pour visiter le ranch et à donner un coup de main aux cowboys pour ressembler le bétail dans le corral. [...] Ensuite ils allaient leur offrir de partager leur repas, car justement ce soir-là ils avaient préparé un immense barbecue et tous les voisins qui demeuraient dans un rayon de cent kilomètres allaient venir manger avec eux et faire la fête», p. 276. Come si vede, la citazione sottolinea un notevole senso di ospitalità, da parte degli Americani, nei confronti dei loro "vicini di casa" quebecchesi. Si tratta di un'eccezione importante, poiché suggerisce che la via del dialogo, tra questi due popoli apparentemente così diversi, è possibile, e anche attraverso il cibo.

²¹ Il fatto che il personaggio di Godbout pronunci in inglese il nome di un piatto che proclama francese, è indicativo della maggiore "indulgenza" per il mondo anglofono presente nel romanzo.

e nonostante la sua dichiarata antipatia per gli Americani e la loro cucina poco curata, egli “assolve” gli *hot-dogs*. Per lui si tratta di un cibo come un altro e se può essere utile per rilanciare l’economia quebecchese, allora ben venga:

C’est vrai! Nous devons, nous, Canadiens français, reconquérir notre pays par l’économie; c’est René Lévesque qui l’a dit. Alors, pourquoi pas par le commerce des hot-dogs? Business is business. Il n’y a pas de sot métier, il n’y a que des sots clients. Je ne suis pas séparatiste, mais si je pouvais leur rentrer dans le corps aux Anglais, avec mes saucisses, ça me soulagerait d’autant²².

Nella citazione colpisce prima di tutto la menzione di René Lévesque, uno dei più importanti protagonisti politici degli anni Sessanta, fondatore del movimento *Souveraineté-association* e del *Parti québécois*, acceso sostenitore della separazione del Québec dalla Federazione canadese a maggioranza anglofona. Il fatto che un riferimento politico così esplicito sia presente all’interno di un romanzo, passando attraverso il discorso riguardante il cibo, elemento della vita quotidiana, lascia intuire quanto all’epoca la questione dell’indipendenza quebecchese fosse sentita intensamente dagli scrittori, che avvertivano il bisogno di farla trasparire nei loro romanzi. Il personaggio di Godbout parla in modo “spietato” di profitti economici e dietro tale atteggiamento si scorge la sofferenza di lunga data del Québec a causa della propria inferiorità economica. La maggiore importanza che l’economia sembra essersi conquistata nella mentalità dei Quebecchesi rappresenta chiaramente un segnale di rinnovamento ed evoluzione. Nelle parole di François Galarneau, però, non vi è alcun apprezzamento per gli *hot-dogs* come cibo in sé, essi sono solo un mezzo per produrre denaro e per contribuire a far sì che l’economia quebecchese si risollevi. Egli sottolinea come non esistono *de sots métiers*, ma solo *des sots clients* e sembra quasi affermare implicitamente che i Canadesi amanti di quel tipo di cibo sono degli stupidi, quindi è probabile che siano soprattutto Anglofoni. Nel passaggio si nota anche la componente vendicativa suggerita dall’autore: François pare volersi prendere gioco degli *Anglais* (s’intendono qui evidentemente gli Anglo-Canadesi) “violando” il loro stomaco con *hot-dogs* – un cibo che nell’immaginario collettivo è essenzialmente americano – cucinati da un Quebecchese con prodotti quebecchesi. Possiamo quindi quasi affermare che tra

²² Jacques GODBOUT, *Salut Galarneau!*, cit., p. 120.

il cibo “americanizzato”, *hamburger* e *hot-dogs*, e quello alla francese, *omelettes* e *tourtières*, «l’opposition est politique»²³.

Nel romanzo di Godbout non poteva mancare anche il riferimento ad un intenso orgoglio nazionale: il protagonista della storia pecca effettivamente di vanità nel descrivere i suoi *hot-dogs*. François immagina di evitare i controlli alla frontiera degli Stati-Uniti grazie all’eccezionale bontà delle sue salsicce, che sarebbero in grado di stordire i doganieri:

Les douaniers riront avec nous, je leur offrirai des hot-dogs du Québec, ils s’en lécheront les babines²⁴.

E’ evidente che François è convinto che gli *hot-dogs* quebecchesi siano migliori di quelli americani. Tali considerazioni riportano inevitabilmente alla memoria quelle fatte nel corso del primo capitolo di questo lavoro, dove abbiamo illustrato, nei romanzi pubblicati tra il XIX secolo e la prima metà del XX, le numerose menzioni di un’identità culinaria franco-canadese rispetto a quella dell’ex madrepatria Francia. Si ricorderà che durante il banchetto presso il signore canadese protagonista di *Les anciens Canadiens* di Philippe Aubert de Gaspé père, l’autore afferma che Brillat-Savarin avrebbe invidiato il *pâté* canadese, dichiarando apertamente la superiorità di quest’ultimo²⁵. Ora vediamo invece che sono gli *hot-dogs* quebecchesi a superare qualitativamente quelli statunitensi – tanto da far scomparire la proverbiale diffidenza dei pubblici ufficiali americani –: è inevitabile notare che l’affermazione identitaria del popolo quebecchese tramite la cucina si basa spesso sul discredito e sul disprezzo di quella di qualcun altro.

In *Le cahier noir* (2003) di Michel Tremblay troviamo anche un riferimento esplicito alla differenza esistente, nonostante l’origine comune, tra la cucina francese e quella quebecchese.²⁶ L’autore, per bocca della sua eroina, la

²³ Véronique NAHOUM-GRAPPE, *La vérité du casse-croûte, l’impasse du grignotage*, “Autrement”, Série Mutations/mangeurs: *Casse-croûte. Aliment portatif, repas indéfinissable*, cit., pp. 46-47.

²⁴ Jacques GODBOUT, *Salut Galarneau!*, cit., p. 151.

²⁵ Si veda il primo capitolo della prima parte, p. 52.

²⁶ Se generalmente gli autori dei romanzi moderno-contemporanei tengono a sottolineare le peculiarità quebecchesi anche in cucina, sia nei confronti dei Francesi che degli Americani, in *Le matou* di Yves Beauchemin troviamo un’eccezione: l’abate Jeunehomme, appassionato di cibo e letteratura, ama organizzare banchetti aventi l’obiettivo di celebrare scene di pasti romanzeschi e sceglie indifferentemente soggetti quebecchesi e francesi. Nel testo sono presenti tre menù descritti nei dettagli: il primo ricalca quello del famoso banchetto di *Les Anciens Canadiens* di Philippe Aubert de Gaspé père, il secondo quello di una cena che compare in *Pot-Bouille* di Émile Zola e il terzo quello del ricevimento di nozze di Emma Bovary nel romanzo *Madame Bovary* di Gustave Flaubert. Si può ipotizzare che nella “foga” di distinguersi dagli Anglofoni, Beauchemin cerchi momentaneamente, forse per insicurezza,

cameriera Céline, denuncia il fastidioso atteggiamento di superiorità mostrato dai Francesi che si recano in Québec nei confronti delle pietanze locali:

Quand [les Français] s'installent dans ma section, je sais que j'aurais encore à endurer leurs «Plaît-il?», leurs «Qu'est-ce qu'elle a dit?», ou leurs «Sandwich, c'est masculin, mademoiselle!» [et] qu'ils vont une fois de plus critiquer la cuisine qu'on mange ici²⁷.

Anche François Galarneau, protagonista di *Salut Galarneau!*, non ha una spiccata simpatia per i suoi antenati francesi, ma riconosce che, inseriti in un contesto commerciale, sarebbero “folcloristici” col loro bell'accento e la loro proverbiale precisione cartesiana; dunque per amore del profitto economico potrebbe anche acconsentire ad ingaggiarli nel suo lavoro:

Je pourrais même engager des Français comme cuisiniers, ils ont bonne réputation je pense. Jacques dit que les Français ne sont pas tellement vivables, parce qu'ils sont cartésiens. [...] Moi, je ne sais pas, j'en connais seulement deux Français de France, qui ont acheté des maisons ici, dans l'île, et quand ils viennent chercher au stand un “cornet” de frites, je leur vend un casseau de patates comme à tout le monde. C'est des drôles de gens, ils sont toujours pressés. [...] Ils sont difficiles, c'est vrai, mais ils parlent bien, ils ont un accent qui *shine* comme des salières de nickel. Ça se mettrait sur la table à Noël, un accent comme ça, entre deux chandeliers²⁸.

Ci troviamo qui di fronte ad evidenti stereotipi razziali – riguardanti sia gli Inglesi che i Francesi – che si esprimono tramite il linguaggio della cucina, e non solo. Essi erano presenti anche nel romanzo storico e della terra (come abbiamo visto nel terzo capitolo della prima parte), ma ora il cambiamento è significativo: gli autori sono chiaramente consapevoli della dinamica che connota tali stereotipi e lo dimostrano cambiando spesso – e soprattutto di proposito –, la provenienza dello sguardo che critica. Questo fa sì che sia chiaro l'inevitabile relativismo concernente i costumi alimentari di questo o quel popolo. Anche la presenza diffusa di una certa ironia è un elemento rilevante: essa permette agli scrittori di rendere ben riconoscibili al lettore quelli che sono solo degli stereotipi e di sminuire l'importanza dei giudizi culturali perché, appunto, non esistono verità assolute al riguardo. Tale ironia, fatta eccezione per qualche sporadico caso, era assente nel romanzo delle origini, dove tutto, persino il “folclore” locale, era preso molto seriamente, forse perché percepito ancora come reale.

“l'appoggio” della cucina francese da cui discende quella quebecchese invece di mettere l'accento sull'originalità gastronomica elaborata dai Quebecchesi.

²⁷ Michel TREMBLAY, *Le cahier noir*, cit., pp. 83-84.

²⁸ Jacques GODBOUT, *Salut Galarneau!*, cit., p. 119.

Nella realtà più attuale del romanzo moderno-contemporaneo, invece, il folclore quebecchese non è più autentico, bensì “creato” a tavolino per i turisti, come del resto ormai in quasi tutto il mondo occidentale. Non sono solo i Francesi ad apprezzare questa “invenzione”, ma anche gli Americani, come spiega François Galarneau (*Salut Galarneau!*):

Aujourd’hui, ce sont surtout des Américains en vacances, ils viennent visiter la belle province, la différence, l’hospitalité *spoken here*, ils arrivent par l’Ontario: je dois être leur premier Québécois, leur premier *native*. Il y en a même – c’est touchant en sacrement! – qui s’essayent à me parler en français. Je les laisse se ridiculiser, je ne les encourage pas, je ne les décourage pas non plus²⁹.

Se però i Quebecchesi sembrano lievemente infastiditi, in realtà sono loro stessi a sfruttare le particolarità locali, cucina compresa, per motivi economici:

Un hôtel comme le Château Frontenac est tout désigné pour recevoir les rois et leur suite, les princes, les premiers ministres et les cardinaux. Mais comme ces importants personnages ne viennent pas tous les jours, il faut bien miser sur une clientèle plus stable: les touristes américains. On les attire avec le pittoresque que présente le pays conquis: caractère français, fortifications, rues étroites et tortueuses [...] et cuisine appropriée³⁰.

In *Le matou* proprio il cuoco Picquot, che tanto deplora l’avidità monetaria degli Americani, si impegna ad inventare insieme a Florent e al suo peggior nemico, Slipskin, un nome folcloristico per un piatto del suo repertorio, in modo che così attiri più clienti:

Notre restaurant va devenir célèbre dans tout Montréal. Nous allons lancer une vieille recette savoyarde qui fera fureur: les *crics*! – Qu’est-ce que c’est que ça ? – Un plat merveilleux à base de rien du tout. Pomme de terre râpée, œuf, sel, poivre et lait, mélangez le tout et faites poêler sous forme de petites crêpes. Je vous en prépare tout de suite: vous m’en direz des nouvelles. Il les amena à la cuisine. Cinq minutes plus tard, il déposait dans l’assiette de chacun une petite crêpe grésillante, d’une pâte onctueuse, que tout le monde trouva succulente. – Les *crics*, ce sera notre marque de commerce, la signature de *La Binerie*. On les sert avec n’importe quoi: ragoût, tourtière, viandes froides ou rôti, ou même toutes seules, à la place d’une omelette.

– *Cric*, ça fait... étranger, remarqua Slipskin. *We need another word*.

Un long moment de réflexion suspendit la conversation.

– Des *grands-mères*, suggéra Florent [...].

²⁹ *Ibid.*, p. 13.

³⁰ Roger LEMELIN, *Les Plouffe*, cit., p. 299.

Picquot tendit le bras vers lui, galvanisé. – Un trait de génie, décréta-t-il. Le nom est trouvé. Il ne reste plus qu'à manier la poêle³¹.

Si deduce che, nonostante i Quebecchesi facciano di tutto per apparire diversi dagli Statunitensi e animati da valori più genuini e profondi, il loro comportamento in ambito lavorativo non si distingue poi così tanto. E' quanto affermava il protagonista del romanzo *Salut Galarneau!* che abbiamo considerato precedentemente: ormai anche in Québec «business is business»³². Gli stessi Florent, Picquot e Slipskin (*Le matou*) non fanno altro che applicare nel loro ristorante le moderne tecniche di commercializzazione dei prodotti alimentari, le quali prevedono che alcuni nomi ed immagini, ad esempio *Bonne Maman* o altro, suscitino nel consumatore un'idea di maggiore “genuinità”, spingendolo all'acquisto:

Même la mise en marché des produits les plus industrialisés succombe à ce qui semble être une stratégie commerciale obligatoire. Le lait est pur et ultrapur. Selon les marques, les boîtes présentent un paysage champêtre idéalisé, une maman avec ses enfants, etc³³.

E alla fine del romanzo, quando Florent apre un altro ristorante, Chez Florent, per contrastare la concorrenza della Binerie gestita da Slipskin, lui, la moglie Élise e l'amico Picquot, pur di riuscire diventano davvero “spietati”, disposti a “contaminare” la cucina nazionale quebecchese con pietanze internazionali e a “camuffarle” con nomi più appetibili e soprattutto “folcloristici”. Il brano è ricco di particolari che vale la pena di considerare:

Chez Florent naissait. C'était un petit restaurant (non seulement à cause du local, mais *par vocation*), ouvert de 6 heures à 23 heures. Le menu s'appuyait pour l'essentiel sur la cuisine traditionnelle québécoise, mais une cuisine discrètement affinée, complétée en sourdine par quelques spécialités françaises ou européennes. Les crêpes au sirop d'érable, la tourtière, la cipate, les fèves au lard et le pâté chinois voisinaient avec le coq au vin et le sauté de veau Marengo, sans oublier les fameuses grands-mères qu'avait popularisées Picquot à *La Binerie*. Mais comme l'on s'adressait à une clientèle populaire, Élise avait suggéré de rebaptiser les plats européens pour leur donner un petit air de chez nous. La crème de brocoli, la crème de carottes, le potage Parmentier et le velouté Aurore se retrouvèrent sous la rubrique des BONNES SOUPES DE MAMANTÉ DÉLIMA avec la soupe aux pois et la soupe aux choux. Le coq au vin se présentait comme un «fricot de poulet à la mode du Bas-du-Fleuve». Le sauté de veau, méprisant les hauts cris des manuels culinaires, portait le nom de «fricassée de veau de

³¹ Yves BEAUCHEMIN, *Le matou*, cit., pp. 85-86.

³² Jacques GODBOUT, *Salut Galarneau!*, cit., p. 120.

³³ “Liberté”: *Calmars à l'encre*, cit., pp. 42-43.

Saint-Félicien». Le tout se complétait de quelques plats vite faits: foie de porc et foie de bœuf poêlés, steak haché, saucisses et les indispensables sandwiches. La section des desserts affirmait clairement sa double allégeance québécoise et française, car l'amour des douceurs, c'est bien connu, donne de l'audace au dîneur le plus peureux. On y retrouvait les tartes à la farlouche et au sirop d'érable, les beignes et les galettes à la mélasse, mais aussi la crème caramel, les mokas et même les diplomates³⁴.

Beauchemin mostra dettagliatamente al lettore il procedimento di costruzione che si nasconde dietro alla facciata del perfetto, delizioso ristorante quebecchese. Attraverso l'oculato spirito imprenditoriale dei personaggi si cerca di far credere all'idea di un Québec "puro", libero dalla schiavitù del dio denaro, mentre in realtà si sfruttano i caratteri pittoreschi locali per «évoque[r] dans l'imaginaire du mangeur un monde mythique d'avant la technique et la modernité, d'où était absente toute idée de profit et de conflit»³⁵. Così facendo si soddisfa il desiderio di autenticità del consumatore, «un thème si actif dans l'imaginaire contemporain que nous ne décelons plus son caractère construit et idéologique»³⁶:

Ce thème ne se conçoit pas sans son double, négatif et dysphorique celui-là, celui de l'aliment empoisonné. L'aliment mauvais, trafiqué, chimifié, pollué, irradié, modifié génétiquement, hante notre imaginaire, et la crainte qu'il inspire renforce le désir d'origine que nous entretenons. Ce thème a été amplement traité par l'avant-garde gastronomique au cours des dernières années. C'est sur le fond apocalyptique d'une nourriture dégradée et américanisée qu'[on] revendique pour les consommateurs le droit de manger leur fromage de brebis au lait cru ou leurs lentilles [...] à appellation contrôlée³⁷.

L'alimentazione può dunque permettere all'uomo «de s'insérer chaque jour dans un passé national; ce sont [...] les techniques (préparation, cuisson) [– et les recettes –] qui détiennent cette sorte de vertu historique: elles viennent de loin [...] [et] en elles, dit-on, toute une expérience, toute une sagesse ancestrale, sont déposées»³⁸. Nei romanzi menzionati gli autori si servono quindi dell'immaginario relativo alla cucina tipica e nazionale come strumento per illustrare temi importanti: la lotta per l'affermazione – e la protezione – dell'identità socio-culturale del popolo quebecchese; il disprezzo per le abitudini

³⁴ Yves BEAUCHEMIN, *Le matou*, cit., pp. 515-516.

³⁵ "Liberté": *Calmars à l'encre*, cit., p. 42.

³⁶ *Ibid.*, p. 43.

³⁷ *Ibid.*, pp. 44-45.

³⁸ Roland BARTHES, *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*, "Annales", 5, automne 1961, p. 984.

alimentari di matrice anglosassone e americana; il timore collettivo della conseguente “contaminazione” gastronomica. A poco a poco, però, tra i procedimenti espressivi di tale “nazionalismo” culinario-letterario intervengono dei fattori di cambiamento atti a stemperare in vario modo il valore degli stereotipi razziali di stampo alimentare, elemento, questo, che denota una maggiore obiettività culturale – se non un’apertura verso la diversità – e che ci introduce ad un passo successivo della nostra esplorazione letteraria.

3.2 Gli Altri nel piatto

Nell’attuale realtà storico-sociale, l’ambito gastronomico risente molto della mescolanza etnica che caratterizza in particolare l’Occidente: basti pensare che «taboulé et couscous»³⁹ sono preparati e consumati ovunque, che «les paellas, [le] riz cantonais et à l’indienne»⁴⁰ sono ormai entrati stabilmente a far parte del nostro repertorio culinario, benché originari di altri luoghi. Non è poi così improbabile, dunque, che tra due o tre generazioni «le petit Français de La Trinité-sur-Mer ou d’ailleurs, enfournant une fourchetée de couscous, sera convaincu qu’il mange là un plat traditionnellement breton, ou du moins français»⁴¹.

Oltre al movimento stesso di popoli che lasciano sempre più numerosi il loro paese d’origine per cercare nuove patrie, tra le cause principali di tale tendenza culinaria “all’ibridazione” bisogna annoverare anche i mass-media, che giornalmente diffondono la conoscenza di culture diverse. Anche le innovazioni tecnologiche in materia di agricoltura e trasporti hanno contribuito alla “migrazione” di certi prodotti alimentari, sicché oggi abbiamo la possibilità di gustare tutto l’anno «[les] fruits du soleil»⁴² che importiamo dai paesi caldi, e avocado a kiwi sono addirittura coltivati nel Mediterraneo⁴³. Insomma, il mondo odierno è indubbiamente «un monde de voyage [qui] offre la facilité d’aller ailleurs, comme jamais auparavant. Mais aussi, comme jamais auparavant, le monde vient chez nous, contrepartie de notre facilité de voyager, à travers

³⁹ Emmanuelle BIGOT, *Le gourmand émotif*, cit., pp. 22-23.

⁴⁰ *Ibid.*

⁴¹ *Ibid.*

⁴² *Ibid.*, pp. 49-50.

⁴³ Cfr. *Ibid.*

l'immense variété de produits de toute sorte, "made ici ou ailleurs", que l'on trouve désormais partout»⁴⁴. Non si tratta, però, di una questione puramente tecnica, d'importazione di alimenti stranieri o d'impianto di colture esotiche, ma di una complessiva visione del mondo. L'uomo moderno concepisce la realtà in modo molto ampio, viaggia spesso per lavoro e per piacere, Internet gli permette di comunicare in tempo reale con qualsiasi parte del mondo e le distanze non costituiscono più un problema, anche sul fronte dei consumi, tanto che egli pretende di sentirsi a casa in ogni dove e tale sensazione passa anche attraverso l'illimitata disponibilità di alcuni prodotti alimentari standard:

Désormais, les marchés ne raisonnent plus à l'échelle nationale. Les entreprises transnationales agroalimentaires distribuent sur toute la planète, viandes et poissons surgelés, conserves appertisées, fromages, Coca-Cola, Ketchup, hamburger, pizza... Les aliments se déplacent d'un pays à l'autre et [...] pour ceux qui disposent de ressources financières, les haricots verts du Sénégal, les cerises du Chili, sont présents sur les étals en plein mois de décembre. Le jus d'oranges pressées en Californie arrive en Europe comme un produit frais conditionné en brique. L'aliment moderne est délocalisé, c'est-à-dire déconnecté de son enracinement géographique et des contraintes climatiques qui lui étaient traditionnellement associées⁴⁵.

Sicché il turista europeo o americano sarà ben contento di poter gustare in Québec, esattamente come a casa sua, un trancio di pizza e un bicchiere di Coca-Cola, salvo poi appagare la sua voglia di "esotismo" ordinando in una tipica *crêperie* un'appetitosa *crêpe* allo sciroppo d'acero. Paradossalmente, il desiderio di disporre ovunque del *vero* couscous o della *vera* pizza, ha distrutto il principio stesso dell'autenticità, infarcendo il nostro mondo d'imitazioni culinarie più o meno riuscite, di «plats surgelés micro-ondables, [...] boîtes de raviolis, [...], colorants, agents de sapidité»⁴⁶ etc.

Anche il Québec, nonostante i tentativi di mantenimento della sua identità gastronomica, non è rimasto immune dalla rivoluzione del cibo "ibrido", o etnico, che connota l'epoca moderno-contemporanea. Le strade, i supermercati, le case – e con loro anche la letteratura di cui ci occupiamo –, hanno visto ben presto la presenza di piatti e bevande "diversi". Primi nel tempo quelli d'ispirazione americana, come abbiamo ampiamente mostrato: è sufficiente aprire a caso uno dei romanzi del nostro corpus per rendersi conto

⁴⁴ Matty CHIVA, *L'amateur de durian*, "Autrement", Série Mutations/mangeurs: *La gourmandise. Délices d'un péché*, cit., pp. 90-91.

⁴⁵ Jean-Pierre POULAIN, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, PUF, 2002, p. 19.

⁴⁶ Emmanuelle BIGOT, *Le gourmand émotif*, cit., pp. 49-50.

dell'incredibile frequenza con cui gli autori li menzionano. Gli scrittori utilizzano direttamente i termini gastronomici inglesi, senza spiegare di quale pietanza o bibita si tratti, così si ha l'impressione che tale terminologia culinaria straniera faccia ormai parte a tutti gli effetti del vocabolario quebecchese. *Sandwiches*, *hamburger*, *pancakes*, *pop-corn*, *sundaes*, *corn-flakes*, *Nestlé Quick*, *Seven up* e *Nescafé* appaiono così frequentemente da suggerire che l'alimentazione del Québec si stia uniformando a poco a poco a quella statunitense, o che comunque si sposi facilmente ad essa. Anche gli "abbinamenti" tra l'immaginario alimentare americano e quello di tradizione francese/quebecchese s'incontrano spesso nei testi: in *Le matou* si cucina «une omelette au bacon», ma «arrosée de sirop d'érable» (p. 383); al ristorante La Feuille d'Érable, il cui nome fa pensare alla tradizionale gastronomia quebecchese, si serve «pizza pepperoni-olives-anchois» (p. 351), senza contare che Florent immagina di aprire un ristorante bizzarro, «qui t[ient] à la fois du château de Versailles et d'un *MacDonald's*⁴⁷» (p. 36). L'unione tra questi due simboli di epoche letteralmente agli antipodi, è davvero singolare e non potrebbe rappresentare meglio l'avvicinamento tra la classica visione del mondo di tradizione europea e quella, più all'avanguardia, di tradizione americana.

Tra i cibi che compaiono nei romanzi, ve ne sono però anche di veramente "stranieri", ossia d'ispirazione o di provenienza diversa da quella americana: in *Le matou* si decanta la bontà, ma anche la pericolosità per la salute, di un piatto particolarmente succulento, un ibrido «rigatoni jumbo spécial à la pepperoni mambo» (p. 128); in *Les grandes marées* Tête heureuse, la moglie del proprietario dell'isola, «prépar[e] un spaghetti italien» (p. 79); in *Salut Galarneau!* François offre alla ragazza che gli piace una cena cinese tutta a base di «sauce au soya» (p. 53); in *Volkswagen blues* Jack e la Grande Sauterelle ordinano in un bar «two cappuccini» (p. 286) etc.

Ma tutto sommato i riferimenti a piatti di provenienza altra che americana, pur non essendo assenti, si presentano nel nostro corpus di romanzi moderno-contemporanei (scritti da Quebecchesi *de souche*, ossia non immigrati) in quantità ridotta e poveri di dettagli se li confrontiamo con le menzioni di cibo statunitense. Ci si aspetterebbe forse una situazione diversa, con maggiore

⁴⁷ *I fast-food*, contrariamente a quanto si può immaginare, non compaiono spesso nei romanzi da noi analizzati: a parte questo caso in *Le matou* di Yves Beauchemin, è solo nel romanzo *Volkswagen blues* di Jacques Poulin che i personaggi mangiano una volta al McDonald's (cfr. p. 142) e un'altra al Burger King, dove gustano «un bacon-double-cheesburger» (p. 306). Forse questo significa che l'ambiente delle grandi catene alimentari americane non è particolarmente apprezzato dai Quebecchesi.

“intrusione” di cibo *altro*, nella letteratura del Québec, che per ragioni storiche ha dovuto prendere coscienza molto presto «du poids de l'*autre* culture»⁴⁸, e che è ancora attualmente «à la fois altérée et stimulée par la présence des autres – Amérindiens, Français de France, Américains, nouveaux immigrants»⁴⁹. Questa ridotta attenzione, da parte degli scrittori quebecchesi, per la cucina tipica dei “nuovi” Quebecchesi, ossia gli immigrati, sembra significare che essi, almeno dal punto di vista gastronomico, non sono avvertiti dalla collettività franco-canadese come una minaccia per l'identità culinaria autoctona. La sola vicinanza della realtà anglofona, al contrario, è sempre stata percepita in modo preoccupante, tanto che fin dal XIX secolo i romanzi presentano un'incredibile quantità di commenti negativi riguardanti le abitudini alimentari anglo-americane. Se l'Anglofono ha costantemente avuto «l'aspect d'un personnage dominateur, déterminant l'aliénation du sujet québécois»⁵⁰ e dunque in grado di produrre «un affaiblissement de l'identité»⁵¹, l'immigrato, invece, portatore di un immaginario diverso ma tuttavia disposto ad acquisire parte di quello quebecchese, anche in ragione della sua relativa consistenza numerica, «est maintenant revendiqué comme part structurante de l'identité avec sa dimension d'aléatoire, de fragmentaire»⁵².

Come si può immaginare, nei romanzi quebecchesi le opinioni sulle usanze e sulle preferenze alimentari degli immigrati sono ora positive e ora negative. Per quanto riguarda la tradizione culinaria italiana, ad esempio, si tratta sempre di apprezzamenti, come in *Salut Galarneau!*, dove si decanta il ristorante Chez Vito, celebre per la squisitezza della sua pizza (cfr. p. 77) e in *Le Matou*, dove il ristorante La Binerie vede file di gente che eguagliano quelle di Da Giovanni, un altro ristorante italiano:

D'excellente qu'elle était, la cuisine de La Binerie devint imbattable. La clientèle ne mit pas de temps à réagir. [...] Au bout de deux semaines, on vit, ô merveille, des files d'attente à l'heure des repas, comme chez *Da Giovanni*! Les gens faisaient le pied de

⁴⁸ Laurent MAILHOT, *Traduction et “nontraduction”: l'épreuve du voisin étranger dans la littérature québécoise*, in Carla FRATTA (a cura di), *L'alterité dans la littérature québécoise*, atti dei seminari annuali di Letterature Francofone diretti da Franca MARCATO FALZONI, convegno di Bagni di Lucca, 22-23 ottobre 1986, Centro Studi sorelle Clarke, Bologna, Clueb, “La deriva delle francofonie”, 1987, p. 18.

⁴⁹ *Ibid.*, p. 15.

⁵⁰ Simon HAREL, *Le voleur de parcours: identité et cosmopolitisme dans la littérature québécoise*, Longueuil (Montréal), Les Éditions du Préambule, 1989, p. 43.

⁵¹ *Ibid.*

⁵² *Ibid.*, p. 44.

grue, sourire aux lèvres, pour se mériter le privilège de goûter à une portion de pâté chinois ou de cœur de veau braisé⁵³.

In *Bonheur d'occasion* (1945) di Gabrielle Roy troviamo invece un certo biasimo per la disgustosa passione degli ebrei per le loro fritture, consumate all'interno di «tavernes [qui] envoy[ent] au visage leur odeur aigre» e di «bars casse-croûte [qui] exhal[ent] un insupportable relent de fritures» (p. 258), mentre Joséphine di *Les Plouffe* (1948) aborrisce letteralmente la cucina tedesca, tanto che quando uno dei suoi figli parte per la guerra, diretto proprio in Germania, è inorridita all'idea che egli possa ingerire i terribili «steaks mal cuits» (p. 393) di quel paese. In effetti le lettere che Guillaume scriverà dal fronte alla sua famiglia non saranno affatto rassicuranti in materia di cibo:

Je ne me rappelle plus la couleur du *steak*. La viande qu'on mange ici est du genre cheval. Tout le temps des biscuits matelot et du cornbiffe⁵⁴.

Il cibo cinese, infine, è apprezzato in alcuni romanzi e criticato in altri. Per quanto riguarda il primo caso, in *Le cahier noir* (2003) di Michel Tremblay Céline si mostra preoccupata per la concorrenza che due ristoranti cinesi appena aperti potrebbero fare al Sélect, la tavola calda in cui lavora (cfr. p. 161), perché sa quanto sono gustosi e soprattutto «plantureux» (p. 93) i pasti che offre Le Palais des mandarins, uno dei suoi ristoranti preferiti; mentre in *L'enfant chinois* (1998) di Guy Parent le pietanze cinesi hanno un sapore talmente buono da sembrare addirittura “magiche”. Vediamo che quando il bambino quebecchese protagonista assaggia i dolci bianchi e ricurvi a lui offerti dal vecchio mandarino che gli racconta la storia di Chang, resta letteralmente estasiato:

C'était d'un goût surprenant. On aurait dit de la neige tant la texture était légère, une neige douce fraîchement tombée qui aurait été délicatement parfumée. Et puis soudainement au cœur du gâteau, un autre goût surgissait, plus dense, sucré, presque chaud. Un exquis mariage d'insouciance et de gravité⁵⁵.

Lo stupore del bambino ospite del vecchio cinese viene poi accentuato dall'autore con il dialogo seguente:

– C'est une recette de monsieur Chang.

⁵³ Yves BEAUCHEMIN, *Le matou*, cit., p. 73.

⁵⁴ Roger LEMELIN, *Les Plouffe*, cit., p. 394.

⁵⁵ Guy PARENT, *L'enfant chinois*, cit., p. 50.

- C’est très bon ... Il était cuisinier?
- Magicien⁵⁶.

Nel romanzo di Parent la gastronomia cinese gode quindi di un’alta considerazione, e non solo a livello strettamente culinario, ma anche “interiore”; infatti, i piatti dal gusto delicato preparati da Chang sono in grado di risvegliare i sentimenti più nobili:

Les plats de Chang pouvaient rendre amoureux ceux qui les savouraient. [...] Il ne s’agissait pas d’une quelconque vertu aphrodisiaque [...]. C’était plutôt un effet d’envahissement de l’âme et du cœur par une sorte de générosité universelle, une forme d’harmonie naturelle, un état amoureux fondamental, qu’on aurait dit spontané. Ceux qui savouraient ses plats s’en trouvaient transformés. [...] Les gens devenaient littéralement amoureux de la vie et puis, naturellement, les uns des autres. Ils sentaient le besoin de se rapprocher, d’échanger, de rire, de se toucher⁵⁷.

Ces effets magiques commençaient à se manifester dès les premiers moments du repas, puis ils grandissaient, nourrissaient les cœurs d’une incommensurable joie. [...] L’effet pouvait durer plusieurs heures, voire des jours selon les personnes. L’état d’euphorie et de bonheur que l’on ressentait poussait tout naturellement les gens à revenir goûter cette cuisine. Tous les soirs, le restaurant était bondé⁵⁸.

Anche François Galarneau, eroe del romanzo omonimo, ama il cibo cinese, specialmente quello del ristorante Chez Tchen Chow, ma l’ultima volta che vi si è recato è rimasto più che insoddisfatto, perché il suo riso era immerso in «une sauce soya qui aurait découragé Mao» (p. 53). Il tono di Godbout è evidentemente bonario e ironico, ma la critica alla salsa cinese, seppur sottile, resta.

Dal canto suo, Jacques Poulin propone in *Le cœur de la baleine bleue* (1970) un’immagine davvero agghiacciante della gastronomia cinese; infatti il suo protagonista, Noël, vede un cuoco cinese mettere in padella un piccione e ne è talmente disgustato che arriva alla decisione drastica di rinunciare a qualunque cibo cinese:

Pas moyen de chasser l’image répugnante du Chinois et des pigeons rôtis. Ne plus manger de mets chinois⁵⁹.

⁵⁶ *Ibid.*

⁵⁷ *Ibid.*, pp. 58-59.

⁵⁸ *Ibid.*, pp. 59-60.

⁵⁹ Jacques POULIN, *Le cœur de la baleine bleue*, cit., p. 55.

Nel già citato *Le cahier noir* di Michel Tremblay l'autore mette in scena un immigrato che esprime invece un certo scontento per il cibo del Québec: Lucien, aiuto-cuoco originario di Haïti, trova «la nourriture du Sélect trop fade» (p. 168) e «le bacon canadien trop gras» (p. 163). Quest'ultimo caso è degno di nota, poiché indica, da parte degli scrittori quebecchesi, una capacità di mettersi nei panni dell'Altro, focalizzando i difetti anche della cucina e degli alimenti “nazionali”, oltre a riconoscere le qualità del cibo “straniero”.

Nel romanzo *Volkswagen blues* di Jacques Poulin accade esattamente questo: la diffidenza nei confronti del cibo degli altri cade e il contatto con esso è assolutamente positivo. Quando Jack, la Grande Sauterelle e l'autostoppista tedesco che si trova momentaneamente in loro compagnia decidono di mangiare tutti insieme un piatto di spaghetti, il tedesco pretende di contribuire al pasto, così offre a Jack delle salsicce in scatola:

Jack ouvrit la «contribution» du vieux: une boîte de conserve qui contenait une demi-douzaine de petites saucisses.

- Oh! fit-il. Ce sont des saucisses!
- Des saucisses allemandes, dit le vieux.
- Ah!
- Cuites dans la bière.
- Oh!

Les saucisses allemandes cuites dans la bière n'étaient pas exactement le genre de choses que Jack aimait manger en soirée, lui qui avait l'estomac délicat, mais il était tout de même assez content de les voir, car il s'était imaginé que la boîte contenait trois ou quatre douzaines de sardines baignant dans l'huile. Il avait franchement horreur des sardines.

– Pensez-vous que je peux ajouter les saucisses à la sauce des spaghettis? demanda-t-il à la Grande Sauterelle.

– J'en ai pas la moindre idée, dit-elle, mais après tout, pourquoi pas?

Il découpa les saucisses en rondelles et les fit chauffer quelques minutes dans la sauce. Quand le repas fut prêt, ils s'entendirent tous les trois pour affirmer que la saucisse allemande cuite dans la bière relevait considérablement le goût des spaghettis⁶⁰.

Il brano qui riportato si costruisce in un certo senso sulla sorpresa. Se il lettore non si aspetterebbe mai che le salsicce tedesche possano sposarsi, dal punto di vista gastronomico, con la salsa per spaghetti preparata da Jack, Poulin lo “depista” fino alla fine con tanti piccoli dettagli: prima di tutto pone tra virgolette il termine *contribution*, il che fa pensare che non si tratti affatto di un reale contributo e che Jack non utilizzerà le salsicce; poi esaspera lo stupore del suo

⁶⁰ Jacques POULIN, *Volkswagen blues*, cit., p. 258.

personaggio moltiplicando le esclamazioni, con il risultato di farle apparire forzate; sottolinea la pesantezza del cibo tedesco, di certo non adatto a chi abbia lo stomaco particolarmente delicato; esprime infine l'incertezza di Jack, che chiede consiglio alla sua compagna di viaggio sulla possibilità o meno di unire le salsicce alla salsa. A questo punto il lettore è ormai convinto che le salsicce finiranno direttamente nella pattumiera e che Jack inventerà una scusa, più o meno plausibile, per impedire che rovinino la sua salsa. Inaspettatamente, invece, la curiosità e la volontà di andare incontro a ciò che è diverso, vincono la diffidenza: in un batter d'occhi Jack unisce al cibo italiano conosciuto – e consumato abitualmente –, quello tedesco sconosciuto. Il lieto fine è dietro l'angolo: i tre mangiano di gusto e si trovano addirittura d'accordo nel considerare che le bizzarre salsicce cotte nella birra esaltano il sapore degli spaghetti.

Grazie al contatto quotidiano con i numerosi e diversificati gruppi etnici presenti nel paese i Quebecchesi hanno sviluppato pian piano una mentalità più aperta. Questo è in parte avvenuto anche nei confronti della cultura autoctona amerindiana, cucina compresa, la cui diffidenza era tanto diffusa nel romanzo delle origini. Nei testi moderno-contemporanei che abbiamo analizzato è infatti completamente scomparso l'antico disgusto per le abitudini gastronomiche degli Autoctoni. Inoltre, nel 1972 Bernard Assiniwi, «le plus important écrivain amérindien de langue française»⁶¹, decide di scrivere un testo interamente dedicato alla descrizione di ricette indiane: *Recettes typiques des indiens*⁶². Non si tratta di un romanzo, quindi esso non sarebbe pertinente nel quadro del nostro lavoro, ma poiché è opera di un romanziere e poiché la cucina rappresenta il fulcro del discorso, non possiamo ignorarne l'esistenza. Il libro spiega in modo pratico e minuzioso come cucinare una miriade di piatti indiani, tra i quali si contemplano pane, antipasti, verdure, zuppe, carni, pesci e persino desserts⁶³; sono presenti anche illustrazioni molto efficaci e una sezione particolare che si occupa delle pietanze a base di radici. Ciò che stupisce è l'attenzione dell'autore per un'infinità di dettagli: i riferimenti storici delle ricette; le combinazioni

⁶¹ Anna Paola MOSSETTO, *Ceci n'est pas un makoucham*, in Anna Paola MOSSETTO (sous la direction de), avec la collaboration d'Isabelle Miron, *Paroles et images amérindiennes du Québec*, Actes du Séminaire international du CISQ à Bologne (2-3 décembre 2004), Bologne, Edizioni Pendragon, 2005, p. 18.

⁶² Bernard ASSINIWI, *Recettes typiques des indiens*, Québec, Leméac, 2002.

⁶³ Il fatto che le pietanze indiane presentate da Assiniwi siano suddivise secondo le categorie culinarie occidentali suggerisce che, nonostante l'apertura dimostrata dalla società quebecchese nei confronti della cultura autoctona, gli autori amerindiani sentono ancora l'esigenza di andare incontro agli Occidentali, di rendere in qualche modo meglio "leggibili" i loro scritti.

culinarie possibili di ognuna, con l'ausilio di altri ingredienti; l'utilizzo dei recipienti; la raccolta delle erbe selvatiche etc.

Questo testo di Assiniwi ebbe un tale successo che nello stesso anno se ne ebbe una riedizione sotto un altro titolo, *Recettes indiennes et survie en forêt*⁶⁴. Al contenuto precedente si aggiunse infatti una parte sulla sopravvivenza alimentare nella foresta, che spiega come riuscire a non morire di fame, illustrando le tecniche per riconoscere arbusti e radici commestibili, catturare animali e costruire arnesi di fortuna adatti alla preparazione del cibo. L'interesse mostrato dal pubblico quebecchese per queste due opere rivela una nuova considerazione per i costumi indiani, visti ora come una ricchezza da conservare e di cui tramandare la memoria rispetto al passato. Non solo: se fino a questo momento l'unica tradizione culinaria ritenuta civile era quella del colonizzatore occidentale, finalmente si legittima la cultura alimentare autoctona. Non dimentichiamo che gli Indiani sono tra l'altro stati maestri dei Bianchi in merito ad alcuni prodotti agricoli specifici:

L'Indien d'Amérique a enseigné au civilisé européen, à cultiver ou, tout au moins, à consommer plus de vingt-neuf légumes encore inconnus sur le vieux continent⁶⁵.

Anna Paola Mossetto ci ricorda quanto le prime colonie francesi in queste terre siano debitrice agli Indiani:

Tout au long du XVIème siècle dans la colonie de la Nouvelle-France, commerçants, *coureurs des bois* et chasseurs européens ont appris les méthodes de chasse des Autochtones, et ont conclu avec eux des alliances. Sans leur aide, l'implantation des Européens en Amérique du Nord aurait sans doute été retardée d'un bon siècle. En effet, les Peaux-rouges leur enseignèrent à combattre le scorbut, maladie mortelle causée par le manque d'apport de vitamine C pendant les longs hivers sans fruits et légumes, à l'aide d'une tisane faite avec des aiguilles de pin; de même ils leur apprirent à construire des raquettes et des toboggans, des canots d'écorce de bouleau très légers à transporter, à avoir toujours une réserve de nourriture grâce au pemmican, viande séchée à longue conservation⁶⁶.

Riconoscere e accettare che gli Indiani possedessero una tradizione gastronomica ben definita e che le loro ricette, «pour traditionnelles qu'elles soient», possano

⁶⁴ Bernard ASSINIWI, *Recettes indiennes et survie en forêt*, Québec, Leméac, 1972.

⁶⁵ Bernard ASSINIWI, *Recettes typiques des indiens*, cit., p. 12.

⁶⁶ Anna Paola MOSSETTO, *Ceci n'est pas un makoucham*, in Anna Paola MOSSETTO (sous la direction de), avec la collaboration d'Isabelle Miron, *Paroles et images amérindiennes du Québec*, Actes du Séminaire international du CISQ à Bologne (2-3 décembre 2004), cit., pp. 10-11.

essere «merveilleusement apprêtées à la mode d'aujourd'hui»⁶⁷, come afferma lo stesso Assiniwi, rappresenta di certo un contatto positivo con la loro cultura, e tale discorso si rivela valido anche per tutte le altre alterità. Del resto è risaputo che «la cucina contiene ed esprime la cultura di chi la pratica, è depositaria delle tradizioni e dell'identità di gruppo»⁶⁸:

[Essa] constitue pertanto uno straordinario veicolo di autorappresentazione e di comunicazione: non solo è strumento di identità culturale, ma il primo modo, forse, per entrare in contatto con culture diverse [...]. Più ancora della parola, il cibo si presta a mediare fra culture diverse, aprendo i sistemi di cucina a ogni sorta di invenzioni, incroci e contaminazioni»⁶⁹.

E' chiaro che, «si l'on accepte [sa] différence alimentaire, on accepte l'étranger et l'on y trouve son intérêt. S'ouvrir aux étrangers permet d'associer de nouveaux goûts qu'on ne connaissait pas. Comme le bon vin, le goût s'affine»⁷⁰.

A causa della crescente immigrazione e del continuo contatto con la cucina degli Altri, la moderna realtà occidentale appare quindi caratterizzata da «un processus permanent d'acculturation [...]. Mais le terme ici d'acculturation n'est pas appropriée: on devrait parler plutôt d'interculturalité, c'est-à-dire d'une dynamique qui alimente de manière mutuelle mais non semblable les cuisines de tel ou tel pays»⁷¹. Nel caso del Québec, da sempre punto d'incontro a vario titolo e modo delle culture più disparate, lo scambio culturale avviene in modo più pacifico con i gruppi etnici minori, mentre come si sa e come abbiamo visto, esso avviene in modo più conflittuale con la vicina e maggioritaria realtà anglofona, in un rapporto carico di spinosi retaggi. Sia che si rivelino ben accettati oppure no, menzionati frequentemente o di rado, i cibi e le bevande degli Altri s'insinuano comunque nel repertorio eno-gastronomico quebecchese, reale e letterario, mescolandosi inevitabilmente alle pietanze locali di origine francese e dando vita ad una cucina che non può definirsi in altro modo se non "ibrida".

⁶⁷ Bernard ASSINIWI, *Recettes typiques des indiens*, cit., p. 1.

⁶⁸ Massimo MONTANARI, *La cucina, luogo dell'identità e dello scambio*, in Massimo MONTANARI (a cura di), *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, cit., p. VII.

⁶⁹ *Ibid.*

⁷⁰ "Québec français": *Littérature & cuisine*, cit., p. 58.

⁷¹ Aline GOHARD-RADENKOVIC, *L'ambivalence des identités alimentaires: lieux d'appartenances, de rejets, d'appropriations et de métissages culturels*, in Matilde CALLARI GALLI (a cura di), *Il meticciato culturale. Luogo di creazione, di nuove identità o di conflitto?*, Bologna, Clueb, 2005, p. 70.

3.3 Nuovi valori ideologici e culinari

Come abbiamo già accennato, in Québec l'epoca seguente il secondo Conflitto mondiale è caratterizzata da una netta inversione di tendenza dal punto di vista ideologico e sociale, che raggiunge il suo apice massimo durante la Rivoluzione tranquilla. Réginald Hamel spiega che a quel punto i Quebecchesi desiderano intensamente dare una svolta al loro modo di vivere:

Après la liquidation du passé, on assiste à l'émergence de nouvelles valeurs, à savoir la libération de la pensée, le nivellement des classes, la démocratisation du système social etc⁷².

I valori in cui si crede non sono più gli stessi e se alcuni subiscono un certo tracollo, altri conoscono un nuovo e intenso fervore: in questo paragrafo mostreremo come tali variazioni “ideologiche” si evidenzino in letteratura tramite figure e motivi inediti che interessano particolarmente la nostra indagine alimentare.

Tra i valori che perdono d'importanza troviamo innanzitutto la fede religiosa; infatti «toutes les valeurs qui sous-tendent l'éducation des enfants, comme la pitié familiale, le respect des aînés, l'entraide fraternelle, la vocation religieuse sont maintenant affectées d'une signification négative»⁷³. La caduta libera del sentimento religioso collettivo influenza inevitabilmente il romanzo moderno-contemporaneo, dove si può osservare che la figura del parroco non è più “intoccabile”. Gli scrittori sembrano divertirsi a demolire e “smascherare” la falsa moralità degli ecclesiastici, mostrando quanto la Chiesa sia schiava degli stessi vizi terreni che condanna aspramente, tra i quali troviamo anche la passione per la buona tavola. In *Une saison dans la vie d'Emmanuel* (1965) di Marie-Claire Blais, ad esempio, Héloïse, la figlia maggiore della numerosa famiglia protagonista, è talmente presa dalla sua vocazione mistica che passa la vita a digiunare. La nonna, Grand-Mère Antoinette, non ammette il suo continuo rifiuto per il cibo, anche perché è al corrente che il curato stesso non disdegna affatto le gioie del palato:

⁷² Réginald HAMEL (sous la direction de), *Panorama de la littérature québécoise contemporaine*, Montréal, Guérin, 1997, p. 356.

⁷³ Maurice LEMIRE (sous la direction de), *Dictionnaire des œuvres littéraires du Québec* (DOLQ), IV, 1960-1969, cit., p. XX.

Mais comme le curé lui-même mangeait bien et ne jeûnait que la veille de Pâques (et encore brisait-il son jeûne pour boire de la bière), Grand-Mère Antoinette vouait à l'ombre l'extravagante dévotion de la jeune fille⁷⁴.

La citazione è caratterizzata da un'evidente ironia, che scredita chiaramente la serietà del parroco in questione: ciò che è giudicato fuori norma è il fermo esercizio della devozione e non, come ci si aspetterebbe, la mancanza di rispetto per la regola religiosa. In seguito il curato si rivela davvero un goloso, giacché anche al funerale di Bernardine, la donna che gli ha fatto da perpetua per anni, anziché addolorarsi per la sua scomparsa, non riesce a distogliere la mente dal ricordo dei succulenti intingoli culinari con cui ella lo deliziava. Si trattava di piatti estrosi, poiché a Bernardine piaceva osare, tanto che spesso «elle mêlait [...] le poivre avec le sucre – et [...] le sucre avec de la moutarde» (p. 73). E' inutile dire che l'idea di un parroco segretamente tormentato da un'acquolina in bocca da cui non riesce a liberarsi proprio durante una messa funebre, è bizzarra quanto sconcertante. Bernardine aveva anche il vizio della bottiglia e il prete la copriva, come racconta lui stesso: «Elle buvait le vin de mes messes, en secret» (p. 73). Tale ammissione, da parte del funzionario religioso, aggrava ancora di più il giudizio del lettore su di lui: non solo il curato della Blais non sa resistere alle tentazioni del palato e dunque pecca continuamente, ma copre addirittura i peccati altrui, lasciando che la sua perpetua beva la bevanda della messa, che dovrebbe rappresentare un simbolo di raccoglimento e di intima comunione con Dio, non un oggetto di consumo usato per soddisfare il vizio dell'alcolismo. Si può quasi affermare che il parroco messo in scena da Marie-Claire Blais sia una sorta di anti-parroco, un fantoccio da prendere in giro e per il quale la comunità non può di certo provare sentimenti rispettosi.

La passione per il cibo serve alla demistificazione – se si può chiamare così – anche di figure di religiose: vediamo ad esempio che alla fine dello stesso romanzo Héloïse abbandona il convento per passare all'ambiente lussuoso del bordello gestito da Mme Octavie, una golosa di prima categoria. La donna mostra una vera passione per il vino e i liquori, non sa resistere alla carne cucinata in modo succulento e soprattutto «[elle] mange trop de fromage» (p. 137). A questo punto la scrittrice propone un paragone davvero ardito, mettendo sullo stesso piano la padrona di un bordello e una suora:

⁷⁴ Marie-Claire BLAIS, *Une saison dans la vie d'Emmanuel*, cit., p. 34.

Mère Supérieure aimait bien le fromage, elle aussi. Mais elle n'en mangeait jamais pendant le carême. Peut-être que Mme Octavie devrait jeûner elle aussi, faire pénitence comme Mère Supérieure⁷⁵.

Nei romanzi che abbiamo analizzato compaiono altre figure religiose che non sanno resistere ai peccati di gola. Gli esempi più efficaci si trovano in *Le matou* di Yves Beauchemin, dove l'abate Bournival fa assaggiare a Florent il dolce migliore della sua perpetua, mentre l'abate Jeunehomme sommerge lui e la moglie con così tante leccornie che i due sono un po' nauseati e avvertono il desiderio di andarsene:

L'abbé Adélarde Bournival reç[oit] [Florent] avec un verre de porto [...] et un morceau de gâteau à la mélasse qui faisait la gloire de madame Laflamme, la ménagère du presbytère⁷⁶.

– Pfiou! Je suis content d'être sorti d'ici! s'écria Florent en mettant le pied dans le jardinet du presbytère. [...] Tu as vu cette montagne de pâtisseries? Je me demande comment [l'abbé Jeunehomme] réussit à survivre. Il paraît qu'il ne mange que ça. Moi, elles m'ont laissé l'estomac creux⁷⁷.

Ad un certo punto della storia, poi, Florent e sua moglie cercano di raggiungere il più vicino dentista nonostante la tormenta di neve. Nel bel mezzo del tragitto non riescono più ad andare avanti, così un tassista particolarmente caritatevole offre loro ospitalità per la notte. Nella cucina di casa sua vi è appeso il quadro del papa, la cui espressione sazia e beata è descritta ironicamente dall'autore:

Ils pénétrèrent dans une cuisine minuscule. Un gran portrait de Jean XXIII les accueillit. Le pape souriait d'un air bonhomme et gourmand, comme s'il venait tout juste de déguster un excellent morceau de tarte aux pommes⁷⁸.

Si ha quasi l'impressione che il quadro prenda in giro Élise e Florent, che sono diventati poveri a causa d'investimenti sbagliati e non consumano un pasto decente da tempo. La scelta di Beauchemin è davvero fuori dal comune, poiché non ci aspetterebbe mai che la più alta carica ecclesiastica derida dei fedeli affamati esibendo la sua sazietà.

Non solo gli ecclesiastici nascondono i loro peccati dietro ad una facciata di perfetta rettitudine, ma non hanno il benché minimo rispetto per la professione

⁷⁵ *Ibid.*, p. 137.

⁷⁶ Yves BEAUCHEMIN, *Le matou*, cit., p. 397.

⁷⁷ *Ibid.*, p. 58.

⁷⁸ *Ibid.*, p. 255.

che svolgono: non devono effettivamente considerarla tanto nobile se sono disposti ad accettare chiunque tra i loro novizi. Jean Le Maigre, ad esempio, uno dei protagonisti di *Une saison dans la vie d'Emmanuel* di Marie-Claire Blais, pur completamente privo di vocazione, è spinto dalla nonna ad abbracciare il sacerdozio:

Jean Le Maigre se réveilla dans un lit chaud, soutenu par l'épaule de sa grand-mère, qui, après l'avoir gavé de miel et de gâteaux de riz, lui annonça que M. le Curé était en bas, et l'attendait pour l'accompagner au noviciat⁷⁹.

Si noti il comportamento sleale della nonna, che “distræ” il bambino con il cibo, ciò che lui più desidera a causa dell'estrema povertà della sua famiglia. Forse la nonna vuole liberarsi del nipote, così ci sarà una bocca in meno da sfamare. Quanto al curato, le sue azioni non sono migliori, visto che porta via il bambino senza nemmeno verificare la reale esistenza della sua vocazione. In convento Jean Le Maigre e altri bambini subiranno persino ripetute violenze sessuali, il che fa dedurre che il prete era interessato unicamente a provvedere alle sue perversioni e non certo all'attitudine religiosa del bambino. L'autrice dipinge così una Chiesa completamente corrotta, da cui bisogna guardarsi molto bene, perché è capace di crimini abominevoli, come approfittarsi dei bambini, i soggetti più indifesi della società. Jean Le Maigre vorrebbe fuggire e raccontare al mondo intero le angherie che lui e i suoi compagni sono costretti a sopportare, ma poi non riesce a resistere alla tentazione di poter avere sempre lo stomaco pieno; il convento, così, “compra” in modo subdolo il suo silenzio:

Je pourrais peut-être attendre à demain pour m'évader, pensa-t-il, tenté par l'odeur de bouillon qui s'échappait des cuisines bourdonnantes de voix d'élèves⁸⁰.

Allora Jean Le Maigre comincia ad ingurgitare più cibo possibile, quasi volesse godere al massimo dell'unica nota positiva del suo soggiorno in convento:

Jean Le Maigre mangeait féroce­ment, comme tout le monde autour de lui, écoutant d'une oreille frémissante la vie de saint (d'ailleurs remplie de supplices que Jean Le Maigre encourageait, le nez dans son bol de lait pour ne pas en perdre une seule goutte) que lisait le prêtre, du haut de l'estrade. [...] Il continuait à manger, sa main glissant d'une assiette à l'autre, pour voler la nourriture de ses voisins⁸¹.

⁷⁹ Marie-Claire BLAIS, *Une saison dans la vie d'Emmanuel*, cit., p. 51.

⁸⁰ *Ibid.*, p. 58.

⁸¹ *Ibid.*, pp. 59-60.

Il termine *féroce* utilizzato dalla Blais per descrivere i piccoli novizi che mangiano, mostra chiaramente quanta rabbia essi provino per i preti a cui devono obbedire, che fingono d'insegnare loro la misericordia divina e invece non fanno altro che rovinare l'innocenza della loro infanzia sporcandola con la violenza.

In un altro romanzo, *Salut Galarneau!* di Jacques Godbout, l'autore osa persino far immaginare al suo eroe di mettere al rogo tutti i preti, e lo fa attraverso l'immagine tipica di una rosticceria:

Quand je fais griller des saucisses, je m'imagine que c'est des curés qui brûlent. Je fais mes révolutions sur la bavette du poêle, c'est très efficace, je gagne chaque fois, je contrôle les référendums, j'attends qu'ils meurent tous et puis je nettoie la grille⁸².

E indubbio che il tono di Godbout sia ironico, ma è impossibile non pensare che la citazione possa riferirsi agli errori commessi dalla Chiesa cattolica in passato, quando troppe persone furono arse vive solo a causa delle loro idee. In sole tre righe l'autore sembra dichiararsi dal punto di vista politico, mostrando la sua avversione per il clero e il suo operato e dichiarandosi pronto per *nettoyer la grille*, azione che sta a simboleggiare la rivoluzione, il cambiamento, l'inizio di un'era diversa, non più schiava del giogo della Chiesa. Nel romanzo quebecchese moderno-contemporaneo lo scetticismo invade dunque ogni ambito, anche quello religioso, e non vi è più nulla da considerarsi come una certezza assoluta, nemmeno la "pulizia" morale dei parroci, che pretendono di ergersi a guide spirituali e in realtà sono legati alla materialità della vita terrena esattamente come i loro fedeli.

Oltre alla figura del prete "schiavo" del peccato alimentare, nel nostro corpus di romanzi ve ne sono altre che esprimono i consistenti cambiamenti apportati dalla Rivoluzione tranquilla nella società quebecchese, come ad esempio quelle di cuochi e/o camerieri lettori/scrittori. In *Le cahier noir* vediamo che per Nick, lo chef del ristorante Le Sélect, la lettura costituisce un momento quotidiano irrinunciabile, che lui abbina all'attività culinaria:

[Nick] retourne[e] à ses chaudrons. Ou plutôt, à l'heure qu'il [est], à ses romans cochons dont il fait une consommation assez étonnante pendant les creux de l'après-midi. Des livres de poche [...] qu'il lit pendant que mijote la soupe du soir ou qu'il allonge le plat du jour⁸³.

⁸² Jacques GODBOUT, *Salut Galarneau!*, cit., p. 42.

⁸³ *Ibid.*, p. 32.

Probabilmente Tremblay sottolinea la professione del suo personaggio per mostrare che tutti, indipendentemente dal ceto sociale, possono leggere ed istruirsi, trovando per i libri piccoli spazi giornalieri. Se si considerano i numerosi divieti in materia di lettura che vigevano in passato nel Canada francofono, questo cuoco che legge romanzi “leggeri”, e per di più mentre cucina, attività quotidiana che accomuna tutti gli individui, rappresenta un piccolo cambiamento ideologico.

Sempre in *Le cahier noir*, la cameriera Céline coltiva da tempo la passione della scrittura e la esercita segretamente mentre lavora:

Je cache [...] un cliché vieux comme le monde [...]: la passion de l'écriture. Je ne m'étalerai pas là-dessus longtemps, c'est inutile et je sais depuis toujours que la seule idée de la *waitress-écrivain* est à mourir de rire. Quand il m'arrive, pendant mes *breaks*, de jeter quelques impressions sur le papier en tétant un café pour me garder éveillée, je dis à ceux qui se penchent sur la table en passant que j'écris à une cousine éloignée de Charlevoix. [...] J'écris vraiment tout ce qui me passe par la tête, impressions sur ce qui se trame au restaurant, portraits des gens qui le fréquentent, pensées «profondes» qui me viennent au sujet de la nature humaine⁸⁴.

Come si vede, Céline si vergogna dei suoi pensieri e soprattutto della professione che svolge, ritenuta generalmente incompatibile con la predisposizione per la scrittura. Menzionando il lavoro semplice della sua eroina, l'autore sembra affermare esattamente il contrario, ossia che la scrittura può appartenere a chiunque.

Anche Godbout mette in scena nel suo romanzo *Salut Galarneau!* un protagonista cuoco e scrittore: in preda ad una vera e propria «fièvre d'écrire» (p. 81), egli prende addirittura «des notes sur [d]es serviettes de table» (p. 28).

Il fatto che gli autori accostino le attività letterarie dei loro personaggi a quelle estremamente pratiche – ma pur sempre creative, ricordiamolo – della cucina, lascia presupporre che vogliano da un lato “liberare” e diffondere l'esercizio della creatività collettiva; dall'altro beneficiare della “trasgressione” che possono finalmente concedersi grazie alle conquiste della Rivoluzione tranquilla. Nascono allora questi personaggi che potremmo definire ibridi, legati a uno degli elementi più materiali che esiste, il cibo, ma allo stesso tempo al mondo, più “effimero”, della lettura e della scrittura.

Il romanzo moderno-contemporaneo non propone solo nuove figure romanzesche, ma anche motivi inediti, come il cibo “da viaggio”. Risultato di

⁸⁴ *Ibid.*, pp. 16-17.

una concezione di vita più dinamica e di nuove esigenze di spostamento, esso compare di frequente nei romanzi. Spesso in scatola e già pronto, acquistato presso venditori ambulanti e snack-bar, consumato frettolosamente in giro, all'aperto, per strada e nei parchi, mentre si guida e si passeggia, il cibo da viaggio è protagonista in due opere di Jacques Poulin, *Volkswagen blues* e *La tournée d'automne*. Citiamo qualche esempio:

Jack était installé tout près de la rivière et il n'avait pas de voisin immédiat. Assis sur la table de pique-nique, il passa une heure à ne rien faire d'autre qu'écouter le bruissement des insectes dans l'obscurité, rêver à des choses vagues et grignoter des biscuits au chocolat⁸⁵.

[Jack] avait quelques manies. En conduisant, il n'arrêtait pas de grignoter des biscuits qu'il prenait dans un sac placé entre le siège et la portière⁸⁶.

[Le Chauffeur] descendit du camion pour acheter un sandwich et des frites dans une roulotte qui portait le nom de «Roi de la patate»⁸⁷.

E' anche grazie a questo cibo frugale consumato mentre si viaggia che l'autore riesce ad impregnare i suoi due romanzi di un'atmosfera estremamente realista e a permettere al lettore stesso «de vivre l'ambiance modeste du voyage»⁸⁸. Vi sono studiosi che affermano anche che il modo di mangiare tipico dei viaggiatori, caratterizzato da frequenti spuntini e non da pasti ben definiti consumati ad orari fissi nell'arco della giornata, è un chiaro segnale dell'indole individualista dell'uomo moderno:

Prendre un sandwich deviendrait [...] une expression de la «montée de l'individualisme» dans notre histoire, le signe que, l'individu se refermant sur son autonomie, les manifestations traditionnelles de la solidarité se sont effacées, comme devenues obsolètes, voire incongrues dans un contexte social dont chacun cherche à s'emanciper⁸⁹.

In *La tournée d'automne* Poulin descrive anche dei pic-nic: prima è Marie, la giovane artista conosciuta dal protagonista le Chauffeur che poi viaggerà insieme a lui, ad invitarlo, dicendogli che sono previsti «du vin de France et de la

⁸⁵ Jacques POULIN, *Volkswagen blues*, cit., p. 90.

⁸⁶ *Ibid.*, p. 105.

⁸⁷ Jacques POULIN, *La tournée d'automne*, cit., p. 151.

⁸⁸ Guillaume NICOLE, *Le plat du jour. Personnages pouliniens en sauce béarnaise*, "Québec français": *Littérature & cuisine*, cit., p. 53.

⁸⁹ Véronique NAHOUM-GRAPPE, *La vérité du casse-croûte, l'impasse du grignotage*, "Autrement", Série Mutations/mangeurs: *Casse-croûte. Aliment portatif, repas indéfinissable*, cit., p. 39.

bière du Québec⁹⁰, sandwiches et petits gâteaux» (p. 28); in seguito anche le Chauffeur esorterà Marie ad unirsi a lui per un *déjeuner sur l'herbe*, che prepara con cura, procurandosi «[une] nappe à carreaux blancs et rouges, [des] sandwiches, [du] café, [des] biscuits et [des] couverts» (p. 67). Si tratta di una nuova “funzione” del paesaggio naturale: «dans [la] civilisation du loisir, [le paysage] est devenu un espace social [...]; cette nouvelle expérience de la nature redéfinit le statut du casse-croûte qui devient pique-nique»⁹¹.

Probabilmente animato da un certo «souci de réalisme [et] d'économie propre au voyage»⁹², Poulin insiste parecchio anche sull’“equipaggiamento” tecnico dei viaggiatori che mette in scena, il quale comprende stoviglie di plastica, fornelli portatili, tavolini pieghevoli, angoli per la cottura reclinabili etc:

[Jack] ouvrit la porte à glissière du minibus et transporta sur la table à pique-nique son réchaud à gaz, sa bonbonne de propane et sa vaisselle en plastique. Il se prépara un jus d'orange, des corn flakes, des toasts et il fit bouillir de l'eau en quantité suffisante pour le café et la vaisselle⁹³.

[La Grande Sauterelle] avait une grande affection pour le Volks, même s'il était lent et capricieux. [...] Il était aménagé d'une manière si commode avec le toit qu'on pouvait relever et la table qu'on déplaçait lorsqu'on voulait faire la cuisine⁹⁴.

[Le Chauffeur] fait glisser l'étagère du coin cuisine [et] il ser[t] le rosé⁹⁵.

[Le Chauffeur] fai[t] dorer deux tranches de pain sur le grille-pain de camping⁹⁶.

Questi inediti motivi alimentari – figure e temi – contribuiscono dunque ad inquadrare la rinnovata realtà sociale del Québec in ambito letterario.

⁹⁰ Si osservi l'accostamento, di certo non casuale, di una bevanda tipica francese, il vino, con una bevanda tipica quebecchese, la birra: esso indica che le due culture possono – e devono – mantenere al contempo la loro originalità e un rapporto non necessariamente conflittuale.

⁹¹ “Liberté”: *Calmars à l'encre*, cit., p. 40.

⁹² Guillaume NICOLE, *Le plat du jour. Personnages pouliniens en sauce béarnaise*, “Québec français”: *Littérature & cuisine*, cit., p. 53.

⁹³ Jacques POULIN, *Volkswagen blues*, cit., p. 8.

⁹⁴ *Ibid.*, p. 107.

⁹⁵ Jacques POULIN, *La tournée d'automne*, cit., p. 73.

⁹⁶ *Ibid.*, p. 96.

Quanto considerato nel corso del capitolo indica che il concetto d'identità quebecchese – sociale e gastronomica – che traspare nel romanzo moderno-contemporaneo si trova in una fase di piena elaborazione. Si tratta di un'identità che si sta cercando in tutti i campi, che tenta da un lato di proteggere le sue origini francesi dalla “contaminazione” statunitense – linguistica, ideologica e anche culinaria – e dalla tendenza all'omologazione tipica del mondo contemporaneo, ma che dall'altro lato non può impedirsi di andare incontro al cambiamento e alla diversità. L'imporsi nella mentalità collettiva – e di riflesso in letteratura – di idee e valori inediti, insieme al dilagare dell'immigrazione, risultano determinanti nel processo formativo della nuova identità quebecchese che così bene si rispecchia nel discorso del “cibo letterario”.

Quarto Capitolo

Il cambiamento vissuto dagli Altri

Il cibo come espressione dell'emotività migrante

Résultat du croisement d'un milieu et d'une histoire, la cuisine répond [...] à une nécessité vitale, passe nécessairement par un rite collectif (le repas, son menu), une tradition (la recette, sa manière), une discrimination (le plat, son commentaire). On comprend qu'elle constitue l'une des expressions les plus spécifiques d'une ethnie [...]. Bien souvent, le dernier signe de rattachement aux origines, avant l'assimilation intégrale à la communauté d'accueil, tiendra dans la consommation d'une nourriture particulière, hier en famille, demain, faute de transmission familiale, [...] au restaurant: la cuisine ou ce qui reste quand on a tout oublié¹.

¹ Pascal ORY, *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, Gallimard, 1998, pp. 193-194.

4.1 Diffidenze e critiche alimentari

La letteratura *migrante* costituisce senza alcun dubbio una significativa fonte di ricchezza per ogni letteratura nazionale, in quanto introduce motivi ed aspetti inediti dal punto di vista dello stile e soprattutto delle tematiche, le quali sono necessariamente affrontate a partire da un punto di vista opposto a quello degli autori autoctoni. Nel caso del Québec, per tanto tempo concentrato, culturalmente e socialmente, sulle proprie problematiche di affermazione di un'identità diversa e da proteggere, l'emergere di "voci" nuove e straniere si rivela ancora più fecondo e interessante che altrove:

Cette littérature migrante qui ne connaît pas les frontières nous fait participer à une expérience interculturelle permettant de mieux saisir la complexité de civilisations très différentes de la nôtre, tout en mesurant leurs points de convergence et de divergence avec la culture québécoise¹.

La letteratura quebecchese continua dunque a restare un fatto francofono e occidentale, ma non si può ignorare che nel corso del tempo le numerose minoranze etniche – con un discorso a parte per quella anglofona – iscritte nel suo interno abbiano acquistato un'importanza sempre maggiore. Oggi, così, «la majorité francophone du Québec ne suffit pas à dresser le tableau des réalités québécoises. Si elle s'est affirmée avec beaucoup de vigueur, elle côtoie des minorités qui, elles aussi, ont appris à prendre la parole. Dans une culture qui s'internationalise, le rôle des créateurs dits "néo-Québécois" réside dans leur contribution à cette internationalisation. Ils façonnent et transforment l'imaginaire en apportant [...] des sensibilités différentes sur des thèmes québécois»².

La nostra "panoramica alimentare" nell'ambito della letteratura quebecchese mancherebbe quindi di completezza se non considerassimo anche le particolarità tematiche immesse dalle creazioni letterarie degli scrittori immigrati. Poiché «leurs [romans] fort nombreux [...] apport[ent] des points de vue neufs et originaux»³ anche sul tema del cibo, abbiamo deciso di dedicare un capitolo a parte allo studio di alcuni di essi.

¹ Claude CASSISTA, Roger CHAMBERLAND, Robert LÉVESQUE, Heinz WEINMANN (sous la direction de), *Littérature québécoise, des origines à nos jours, textes et méthode*, cit., p. 279.

² Catherine PONT-HUMBERT, *Littérature du Québec*, cit., p. 113.

³ Réginald HAMEL (sous la direction de), *Panorama de la littérature québécoise contemporaine*, cit., p. 381.

La nostra indagine, che anche in questo caso non vuole assolutamente essere esaustiva, si è concentrata su alcuni romanzi che utilizzano la sfera alimentare per mettere in evidenza gli stati d'animo dei personaggi in seguito ai vari cambiamenti che intervengono nelle loro vite, causati appunto dell'emigrazione: "esterna" o "interna" al paese d'origine; in quanto tale ma intesa talvolta anche come semplice "migrazione" in un contesto *altro*, reale o immaginario. Infatti l'esilio⁴, o l'allontanamento temporaneo – partenze volontarie o forzate che siano –, si trovano sempre al centro delle vicende raccontate dagli autori immigrati, unitamente alle ragioni «qui ont milité en faveur de leur émigration/immigration»⁵ e alle numerose e variegate difficoltà «qu'ils ont éprouvées dans leur pays d'accueil»⁶. Sono proprio lo sradicamento dal paese – e dalla realtà – d'origine e il bisogno di ricordarlo ad accendere in questi autori stranieri il desiderio di scriverne, per poi fornire una nuova e diversa percezione dell'universo di accoglienza. L'esperienza personale diventa così *fiction* narrativa, dove i personaggi messi in scena sono il più delle volte essi stessi degli immigrati o comunque, per i motivi più svariati, degli "stranieri" nel loro stesso luogo d'origine o altrove.

La cucina e le diverse abitudini alimentari risultano spesso essere tra i primi elementi che i personaggi giunti nel nuovo paese giudicano negativamente, forse perché sono legati di necessità alla vita quotidiana e per questo motivo spiccano subito più di altri. La critica gastronomica, da semplice diffidenza per l'ingestione di qualcosa che non si conosce, può però costituire anche un tramite per disapprovare lo stile di vita e i valori morali che dominano nella società di accoglienza. Talvolta tale critica si presenta anche "interna", poiché gli autori la estendono agli immigrati stessi, che si lasciano influenzare dalle mode occidentali, e ai loro connazionali che, pur non essendo partiti, patiscono comunque il confronto con l'Occidente e sembrano perdere di vista la loro autenticità culturale.

Il romanzo *Le figuier enchanté* (1992) di Marco Micone⁷, storia dell'emigrazione in Québec di una famiglia italiana del Molise, mostra un

⁴ Segnaliamo che non tutti studiosi sono concordi nel considerare come una "novità" il tema dell'esilio che caratterizza gran parte della letteratura d'immigrazione: alcuni ritengono che esso non faccia altro che prolungare, «tout en s'en différenciant, le thème du départ [dei Franco-Canadesi] vers les terres vierges ou vers les États-Unis que l'on rencontre dans la production romanesque du Canada français dès le XIX^e siècle», Catherine PONT-HUMBERT, *Littérature du Québec*, cit., pp. 113-114.

⁵ Réginald HAMEL (sous la direction de), *Panorama de la littérature québécoise contemporaine*, cit., p. 381.

⁶ *Ibid.*

⁷ Marco MICONE, *Le figuier enchanté*, Montréal, Boréal, 1992.

esempio di diffidenza puramente pratica, dove il protagonista, l'adolescente Nino, rivolge uno sguardo piuttosto sospettoso al primo "panino americano" che gli viene offerto:

Nous nous trouvâmes dans un train. L'inquiétude se mêlait à la fatigue. J'étais sur le point de m'endormir lorsqu'un employé nous apporta un plateau de triangles spongieux de couleur blanche et bordés de brun à l'intérieur desquels une tranche d'une matière brunâtre était recouverte d'une substance crémeuse jaune vif. Je les examinai avec méfiance et dédain, car la moindre pression exercée par les doigts y laissait un creux inquiétant⁸.

Se si considera comunque quella primaria e necessaria realtà che è l'approccio al cibo, si capisce bene come quello alimentare, quando implichi alimenti diversi e sconosciuti, sia un settore particolarmente soggetto a critiche e diffidenze⁹:

S'il est un domaine du quotidien dans lequel la rencontre de l'altérité surprend, bouscule, atteignant parfois l'insoutenable, c'est bien l'alimentaire¹⁰.

Anche Abba Farhoud, nel suo romanzo *Le bonheur a la queue glissante* (1998) – storia di Dounia, una donna insicura ed analfabeta, giunta in Québec dal Libano con i figli e un marito dispotico che non le permette di esprimere le sue idee e i suoi pensieri – mette in scena la difficoltà di accettare il cibo "diverso" del paese in cui si è emigrati. La protagonista sopporta pazientemente ogni difficoltà dell'emigrazione, dai disagi pratici ed emotivi fino all'inevitabile isolamento linguistico, ma ciò di cui non riesce proprio a farsi una ragione è l'impossibilità di ritrovare nei piatti che cucina per sé e per la sua famiglia i sapori che ricordava, poiché «tous les fruits et les légumes n'[ont] pas le même goût» (p. 45). E anche quando, molti anni dopo, Dounia si è ormai abituata allo stile di vita del Québec, l'alimentazione del paese di accoglienza non smette di stupirla, sia per quanto riguarda il cibo in sé, sia per i comportamenti e le abitudini degli "stranieri". Un giorno una delle figlie le chiede d'insegnarle a

⁸ *Ibid.*, p. 61.

⁹ Questa diffidenza per il cibo nuovo e diverso l'abbiamo trovata anche in un caso di emigrazione "interna" al paese di origine. Vediamo infatti che in *La mémoire de l'eau* (1992) di Ying Chen (Montréal, Leméac, 1992), la giovane narratrice cinese abbandona la sua città natale per trasferirsi in un'altra con la sua famiglia e descrive il sospetto di sua madre per le specialità gastronomiche del luogo, pur sempre cinesi, che offre loro Qing-Yi, una cugina che abita lì da tempo: «Qing-Yi nous apportait les spécialités de sa province. Elle les sortait de son sac poussiéreux comme s'il s'agissait de perles et de diamants. Des œufs bleus, des haricots secs et des légumes salés... Ma mère ne les aimait pas trop et m'en donnait une quantité très limitée» (p. 45).

¹⁰ Jean-Pierre POULAIN, *La nourriture de l'autre: entre délices et dégoûts. Réflexions sur le relativisme de la sensibilité alimentaire*, "Revue internationale de l'imaginaire": *Cultures, nourritures*, cit., p. 115.

preparare un piatto tipico libanese, le zucchine allo yogurt. Dounia accetta di buon grado, ma si nota subito nel personaggio un certo sconcerto, determinato dalla comparsa di un alimento “figlio della modernità”: lo yogurt prefabbricato. Dounia è pressoché sconvolta: riconosce che le abitudini culinarie occidentali hanno indubbiamente dei vantaggi e permettono di risparmiare tempo, ma non riesce ad impedirsi di guardare con malcelato sospetto lo yogurt già pronto: «je n’ai jamais cuisiné avec du yogourt fabriqué dans une usine» (p. 89), dice alla figlia, la quale dovrà convincerla a non andarsene e a cimentarsi ugualmente nella preparazione delle zucchine.

In *Lettres chinoises* (1993) di Ying Chen¹¹ – vicenda che ruota attorno alle “peripezie” geografiche e culturali di due giovani immigrati, Yuan e Da Li, i quali lasciano insieme la Cina per il Québec – il motivo della diffidenza alimentare è ancora più esplicito. Da Li, la ragazza, risiede presso un’anziana signora abile in cucina e molto golosa, di cui osserva, dapprima con curiosità e in seguito con occhio critico, le abitudini alimentari. Ciò che la colpisce in particolar modo è l’assiduità della donna nel cucinare, quasi che la preparazione dei pasti rappresenti l’elemento centrale della sua esistenza:

Le matin, avant le lever du soleil, elle cuisine déjà. En poussant des sifflements continuels de sa grande bouche et de son long nez, elle fait des bruits de vaisselle très forts qui m’arrachent au sommeil. Le soir, après avoir regardé à la télévision, comme pour digérer son énorme repas, des scènes de violence ou d’amour accompagnées d’une vingtaine de séquences publicitaires, elle va cuisiner une dernière fois¹².

Da Li scrive poi all’amica Sassa rimasta in Cina e le racconta con abbondanza di particolari le incredibili scorte di cibo che può contenere l’enorme frigorifero della sua padrona di casa:

L’ennui, c’est qu’il ne reste pas suffisamment d’espace dans le réfrigérateur pour mes aliments. Je ne te dis pas, chère Sassa, combien de Kilos il y a là-dedans de bœuf, de porc, de poulet, de fromage, d’œufs, de jus de toutes les couleurs, de pommes, de patates... sans compter les boîtes de conserve dans les armoires!¹³

Ma Da Li non si limita ad osservare, perché le sue parole si trasformano ben presto in un’aspra critica del consumismo che regna sovrano nel paese in cui ha scelto di vivere:

¹¹ Ying CHEN, *Lettres chinoises*, Arles, Actes Sud, 1998.

¹² *Ibid.*, p. 23.

¹³ *Ibid.*

La vieille dame [...] n'achète que ce qui est "en spécial". Mais chaque semaine, dans chacun des nombreux supermarchés d'alimentation, au moins une dizaine de produits sont au rabais, et [elle] fait ses courses dans plusieurs supermarchés chaque semaine! [...] Souvent, les yeux brillants, elle me montre ses achats: ceci est cheap, cela est cheap, tout est cheap, quel bonheur! Trop de nourriture peut nuire à la santé, lui ai-je dit quelquefois. Il faudrait savoir résister aux publicités, car on baisse et hausse les prix selon d'autres règles que celles de nos besoins, alors que nous ferions mieux de suivre nos propres besoins¹⁴.

La protagonista di Ying Chen è molto vicina al mondo della gastronomia, anche perché ha trovato lavoro come cameriera in un ristorante; mentre serve ai tavoli ha così la possibilità di esaminare attentamente i comportamenti alimentari dei Quebecchesi, di cui informa sempre l'amica lontana:

Le travail dans ce restaurant m'a fait connaître des choses étonnantes. [...] Ce qui me frappait le plus, c'était que nos clients changeaient sans cesse d'amie de fille ou d'ami de garçon ou d'épouse ou d'époux, mais qu'ils restaient étrangement fidèles aux mêmes plats quand ils s'assoyaient au restaurant. Ils commandaient presque toujours les mêmes choses. C'est tout à fait le contraire de chez nous. Ne trouves-tu pas comme moi qu'à Shanghai les gens, fidèles malgré tout à leur compagnon de vie, s'accordent plus de fantaisie à propos des plats?¹⁵

A partire dal cibo, Da Li esprime dunque un giudizio di estrema superficialità ed incoerenza sui suoi nuovi connazionali. Per lei, infatti, se i Quebecchesi mostrano di prediligere sempre una certa sicurezza in ambito alimentare, riempiendo a dismisura il frigorifero e ordinando al ristorante ciò che conoscono già, scongiurando così brutte sorprese, al contrario, non si preoccupano minimamente di ottenere la medesima sicurezza laddove ne avrebbero più bisogno, cioè nella dimensione affettiva.

In *Le bonheur a la queue glissante* di Abba Farhoud, la protagonista Dounia suppone addirittura che la libertà dei costumi sentimentali e sessuali propria agli Occidentali possa coincidere con una certa sregolatezza alimentare e con una diffusa mancanza di cura per la cucina. Così, quando la maggiore delle sue figlie, Myriam, decide di separarsi dal marito canadese, Dounia teme soprattutto che i loro bambini non continuino ad essere nutriti correttamente e in modo regolare: «Tu es sûre que leur père pourra leur faire à manger?» (p. 14), domanda a Myriam. L'autrice suggerisce, così, che secondo l'immaginario tradizionalista libanese la preparazione dei pasti costituisce un'attività prettamente femminile

¹⁴ *Ibid.*, pp. 23-24.

¹⁵ *Ibid.*, pp. 41-42.

che rappresenta molto di più di un semplice gesto della vita quotidiana, volta com'è ad esprimere l'amore per la famiglia e per la prole. In tal modo la critica rivolta dall'immigrato ai costumi alimentari diversi che vigono nel paese in cui si è trasferito, non riguarda tanto gli atti pratici in quanto tali, bensì i valori morali che sottendono. Nel romanzo della Farhoud la distanza generazionale che intercorre tra madre e figlia sta proprio a significare la differente considerazione che le due donne riservano ormai al cibo; infatti, Myriam, che è cresciuta all'occidentale, non comprende più l'alto e nobile valore morale che la madre attribuisce alla preparazione del nutrimento e per questo arriva paradossalmente ad accusarla di superficialità:

– Tout ce qui t'importe, mère, c'est la nourriture. Il n'y a pas que manger dans la vie. Mais ne t'en fais pas, leur père sait très bien faire la cuisine¹⁶.

In realtà Dounia è tutto fuorché superficiale e ciò che la preoccupa non è tanto che i suoi nipoti abbiano la pancia piena, ma che Myriam, tramite la preparazione del cibo, dia la giusta importanza alla sua presenza nella loro vita e all'elargizione dell'amore materno.

In un altro romanzo, *Comment faire l'amour avec un nègre sans se fatiguer* (1985) dell'haitiano Dany Laferrière¹⁷, l'autore si serve invece del motivo del cibo per denunciare l'esistenza, in Occidente, di stereotipi culturali razzisti nei confronti delle persone di colore. La vicenda ruota attorno alle avventure di due giovani africani che a Montréal condividono un appartamento e la passione per le donne. Uno dei due, il narratore Bouba, esce con una ragazza inglese che resta colpita dal modo vorace, quasi animalesco, con cui egli mangia. Bouba riflette allora sui pregiudizi che esistono da sempre sulle persone di colore, ritenute violente e incapaci di controllare i propri istinti, tanto da arrivare persino a trasformarsi in selvaggi cannibali:

Je vois déjà la première page de la Presse. Toute la ville en parle:

- Vous avez vu ça! L'étudiante de McGill mangée par deux nègres.
- Comment sait-on ça?
- C'est la police qui a découvert un bras dans le réfrigérateur.
- Oh, mon Dieu! C'est la nouvelle politique de l'immigration, hein! Importer des cannibales!¹⁸

¹⁶ Abba FARHOUD, *Le bonheur a la queue glissante*, cit., pp. 14-15.

¹⁷ Dany LAFERRIÈRE, *Comment faire l'amour avec un nègre sans se fatiguer*, Montréal, VLB Éditeur, 1985.

¹⁸ *Ibid.*, p. 39.

Il tono di Laferrière è palesemente polemico, pur nella vena ironica; attraverso il tema del cannibalismo l'autore indica la propria volontà di denunciare la stupidità e il razzismo che regnano imperanti nel mondo occidentale. Al contrario, per i due giovani africani protagonisti è la moda del vegetarianismo, tanto diffusa in Occidente, ad essere deplorabile, poiché non onora la generosità di Dio, che dona all'uomo anche la carne, e spegne la vitalità umana. Vediamo la triste descrizione che fa Bouba di un ristorante per vegetariani:

Un minable restaurant sur la rue Duluth. Des herbes et du grain au menu. Une dizaine de personnes en train de bouffer religieusement des bols de luzerne. Nous nous assoyons à une table du fond, dos au mur. Le bruit des bouches mastiquant nous donne l'impression d'être dans une mosquée. Nous entendons le *credo végétarien* mâchonné par un troupeau de ruminants. Nous commandons nos plats à une fille nature qui semble avoir grandi au milieu d'un champ de luzerne. Ici, tout est à base de tournesol. [...] Comment bouffer dans un pareil décor? Les clients ont l'air désespéré dans leurs chemises de bûcheron¹⁹.

Tramite le affermazioni del suo personaggio, Laferrière “punisce” i Bianchi “affibbiando” loro al contrario quegli stessi stereotipi razzisti che essi riservano ai Neri: se è vero che questi ultimi, poiché apprezzano la carne, sono selvaggiamente passionali, i Bianchi, invece, che mangiano solo verdure²⁰, non sono in grado di lasciarsi trasportare dall'istintività. Così la giovane inglese frequentata da Bouba è capace soltanto di dispensare baci casti ed ingenui, essi stessi «végétariens», mentre quelli di Bouba sono piuttosto «carnivores» (p. 45).

L'haitiano Émile Ollivier²¹, invece, scrive il romanzo *La Brûlerie* (2002) – storia di alcuni immigrati caraibici di diversa provenienza, tra cui il narratore Jonas Lazard, che tentano di adattarsi nella Montréal degli anni Sessanta –, all'interno del quale il mistero eucaristico, sentito quasi come una pratica cannibalica, diventa il tramite per screditare il valore della religione cattolica occidentale. L'autore mostra esplicitamente, prima attraverso le parole infervorate di uno dei personaggi, Dave, e in seguito attraverso quelle più neutre e pacate del narratore, Jonas, il disgusto che provoca l'idea dell'ostia consacrata masticata e digerita tra coloro che non abbracciano il cattolicesimo:

¹⁹ *Ibid.*, p. 136.

²⁰ Al fine di rendere ancora più evidente la mancanza di passionalità ed energia degli Occidentali, l'autore definisce ironicamente vegetariani anche i loro gatti, cfr. p. 128.

²¹ Émile OLLIVIER, *La brûlerie*, Montréal, Boréal, 2004.

– L’hostie s’offre à déguster comme une chair vivante. Vous rendez-vous compte? Sous le revêtement de farine, il y a un organe qui palpite, que la dent mord, décompose et fait saigner. En vérité, mes amis, cette cuisine eucharistique ne me dit rien qui vaille. L’idée que la personne divine puisse être ingérée, digérée, évacuée, [...] provoquait chez lui un haut-le-cœur. Cette variation scatologique sur la métamorphose du dieu en pâte [...] représentait une offense insupportable à la dignité²².

In *Lettres chinoises* si evidenzia addirittura il timore che i pessimi costumi alimentari in uso nel paese di accoglienza possano in qualche modo scalfire anche la “moralità” degli immigrati. Sassa ritiene ad esempio che l’abbondanza nutritiva che attornia il suo fidanzato Yuan a Montréal possa fargli dimenticare la semplicità e la poesia delle abitudini alimentari proprie alla Cina, intaccando i valori tradizionali in cui ha sempre creduto²³. Ying Chen alterna la narrazione con le lettere tra i due fidanzati ed esprime lo stato d’animo ansioso del suo personaggio femminile riempiendo le lettere stesse di innumerevoli punti interrogativi:

Maintenant que tu fais tes courses dans les beaux supermarchés [...], te souviens-tu encore de ces paniers de bambou où on met de la viande saignante, des poissons vivants ou des légumes encore tâchés de terre? Je te cherche partout dans les rues familières, parmi les paniers sales²⁴.

In *Querelle d’un squelette avec son double* (2003) di Ying Chen²⁵ – storia quasi fantascientifica di una donna cinese²⁶ reincarnatasi più volte e che vive

²² *Ibid.*, pp. 49-50.

²³ La partenza di Yuan in *Lettres chinoises* sembra influire anche sulla vita della sua fidanzata Sassa rimasta in Cina, specialmente in ambito alimentare: infatti, Sassa non ha più il diritto di cucinare il cibo tradizionale con le altre donne della sua famiglia, le quali la rifiutano e non le permettono di avvicinarsi a pentole e fornelli. Il motivo è che anche Sassa, avendo un fidanzato emigrato, è diventata una “straniera”. In Cina pare quindi regnare la convinzione comune che abbandonare il proprio paese d’origine significhi lasciarsi in qualche modo “contaminare”, diventando degli emarginati e dei diversi. In questo modo colui che parte e “tradisce” la patria, nuoce anche a coloro che restano, ma che gli sono comunque legati affettivamente: se essi toccassero il cibo compirebbero quindi un sacrilegio (cfr., p. 27). Anche nel romanzo *La mémoire de l’eau*, sempre di Ying Chen, avviene qualcosa di molto simile, anche se non c’è spostamento geografico: in questo caso la “diversa” è la nonna della narratrice, la quale non emigra da nessuna parte, ma non ha i piedi piccoli, come si conviene ad ogni donna cinese che si rispetti, in quanto da bambina non le sono stati fasciati i piedi. E’ per questo motivo che la suocera le impedisce anche solo di avvicinarsi ai fornelli, spiegandole che «la cuisine étant un endroit sacré, il fa[ut] en éloigner tous les éléments malsains» (p. 38). La “diversità”, quindi, di qualunque tipo sia, è pericolosa per il focolare domestico.

²⁴ *Ibid.*, p. 33.

²⁵ Ying CHEN, *Querelle d’un squelette avec son double*, Montréal, Boréal, 2003.

²⁶ In realtà l’autrice non dichiara esplicitamente la nazionalità della sua eroina: *Querelle d’un squelette avec son double*, però, fa parte di una trilogia di romanzi che comincia con *L’immobile* (1998) e prosegue con *Le champ dans la mer* (2002), all’interno dei quali la protagonista è sempre la stessa, ossia una donna senza nome che racconta le sue vite passate ed è sposata con l’archeologo A., un uomo che la porta

parallelamente ad un'altra donna identica a lei – si materializza pienamente il timore di Sassa in *Lettres chinoises*: le abitudini alimentari dell'Occidente benestante s'incarnano nella protagonista orientale, che ha ormai dimenticato la parsimonia e la generosità tipiche del suo paese d'origine. Contro di lei, esageratamente indaffarata nella preparazione di un dolce per gli ospiti che deve ricevere a cena, si leva il grido indignato e sarcastico della sua “gemella”, che sta morendo sotto le macerie di un palazzo a causa di un terremoto e rappresenta probabilmente il simbolo di tutta l'umanità che soffre a causa della povertà:

Vous ne trouvez pas indécent de vous préoccuper de votre gâteau alors que je n'ai rien eu depuis ce matin? Pas une miette de quoi que ce soit. Qu'allez-vous préparer d'autre pour la soirée? Vous manquerait-il des idées? Je pourrais vous aider si vous voulez. J'aime cuisiner. Par exemple, j'excelle dans les marinades²⁷.

In questo caso, se vogliamo, la critica dell'autrice – peraltro ella stessa un'immigrata cinese – è “duplice”, poiché non è rivolta soltanto all'atteggiamento egoista assunto dal mondo occidentale nei confronti del dilagare della povertà, bensì anche alla mancanza di carattere degli immigrati, che si lasciano influenzare e fanno proprio quel medesimo e deplorabile atteggiamento.

Yan-Zi, la giovane protagonista del romanzo *L'ingratitude* (1995) di Ying Chen²⁸, non condivide nemmeno il comportamento dei suoi connazionali rimasti in patria. Essi si vergognano di ammettere il loro bisogno fisico di mangiare la carne, nascondendosi per comodo dietro alle mode occidentali:

Le besoin en viande devenait pressant pour notre famille car, son prix augmentant rapidement, mes parents essayaient de la remplacer complètement par des légumes. Le végétarisme est très à la mode en Occident, affirmait mon père. Je pouvais comprendre ces Occidentaux qui, ayant avalé depuis leur naissance on ne savait combien de tonnes

all'interno di un mondo completamente diverso da quello in cui lei ha sempre vissuto. Inoltre, in *Le champ dans la mer*, la donna senza nome, in qualità di narratrice, descrive una sua vita precedente trascorsa da bambina nell'universo di povertà delle campagne cinesi; in *L'immobile*, invece, dichiara di essersi uccisa, sempre in una vita precedente, per rompere il cordone ombelicale che la legava ad una madre inquieta ed ossessiva. Siccome nel romanzo *L'ingratitude* (1995) Ying Chen ci parla proprio di una ragazza cinese che tenta il suicidio a causa del rapporto malsano che intrattiene con sua madre, si suppone che anche la protagonista di *Querelle d'un squelette avec son double* sia cinese. Ciò che comunque conta di più, nel romanzo, non è tanto l'etnia a cui appartiene l'eroina della Chen, bensì il senso di esilio e sradicamento che essa sembra provare nei confronti della realtà, estremamente superficiale e consumistica, in cui vive insieme al marito, una realtà in cui lei non è altro che una “straniera”.

²⁷ Ying CHEN, *Querelle d'un squelette avec son double*, cit., p. 62.

²⁸ Ying CHEN, *L'ingratitude*, Montréal, Leméac, 1996.

de viande et de produits laitiers, se permettaient maintenant, en plus de la grâce des nobles protecteurs de la nature, des animaux et de beaucoup d'autres choses, le prestige de ne manger que des légumes. Mais j'en voulais à papa de vanter cette expérience à ma grand-mère et à moi, qui faisions partie d'un peuple maigre qui, depuis des siècles, se saluait en demandant "avez-vous mangé?"²⁹.

Lo stile sarcastico della Chen rende chiara la poca considerazione che la scrittrice riserva "all'etica vegetariana" in cui gli Occidentali affermano di credere: quei carnivori che non hanno mai patito la fame, hanno persino la presunzione di ergersi a paladini della protezione degli animali. Altrettanto basso è il giudizio dell'autrice per i Cinesi, che sembrano vergognarsi del passato di povertà del loro popolo. Nel romanzo Ying Chen mette in discussione anche l'integrità morale cinese, polemizzando a lungo, sempre per bocca della sua eroina e tramite il motivo alimentare, sull'attuale svilimento dei valori religiosi. Yan-Zi, infatti, non crede nel tradizionale "codice" morale cinese, incentrato soprattutto sul rispetto della religione, che sua madre vuole imporle ad ogni costo, e per questo si sente rifiutata nel suo stesso paese d'origine, quasi fosse una "straniera", tanto che decide di uccidersi. Una volta raggiunto il mondo dei morti e divenuta uno spirito, Yan-Zi osserva i genitori e i loro ospiti mangiare voracemente al banchetto organizzato per la sua cremazione e non può credere a quello che vede, ossia che tutti sono interessati esclusivamente al pasto. Il momento è del tutto privo di spiritualità:

Alors que mon corps attend devant le four crématoire, mes proches ont droit à un banquet de tofu. Grand-mère a clairement indiqué qu'on ne célèbre pas une fin prématurée. On ne donne un banquet de tofu qu'en l'honneur des gens qui meurent vieux. Mais maman ne l'écoute pas. Il faut offrir un copieux repas pour remercier les invités d'avoir pleuré sur la dépouille de sa fille. Du même coup, elle compte prouver qu'elle aime bien sa fille et que les rumeurs de suicide ne sont que des rumeurs³⁰.

Je les suis dans le restaurant près du funérarium. Sur les tables, il y a toutes sortes de viandes. Selon grand-mère, pourtant, le banquet de tofu, un repas végétarien donc, devrait être signe de respect pour Seigneur Nilou et les êtres qui l'ont rejoint dans son royaume, y compris les cochons et les poissons. Mais comme la société a évolué, la tradition a dû changer elle aussi. Aujourd'hui, pour contenter Seigneur Nilou, il faut non seulement du tofu, mais surtout beaucoup de viande, beaucoup de vies sacrifiées. Je sens même une odeur de bœuf juste au moment où on pousse mon corps dans le feu. – C'est un véritable bœuf, vous savez, dit maman en s'adressant à tout le monde. Je comprends qu'elle désigne par là non pas la viande qu'on est en train de déchirer à la table, ni mon signe astrologique, mais bien moi avec mon caractère de bœuf. J'ai

²⁹ *Ibid.*, p. 45.

³⁰ Ying CHEN, *L'ingratitude*, cit., p. 62.

soudain la stupide impression d’être mangée par les invités de maman. Maintenant, je crois connaître mieux la véritable raison pour la quelle on vient célébrer ma mort. On adore la chair. Ce que dit ma cousine à son frère prouve bien leur faim: – Mange de ton mieux, bien que ce ne soit pas le meilleur banquet de tofu. Quand le père de mon fiancé est mort, j’ai mangé une soupe de tortue! Tu sais, la tortue vit si longtemps que sa chair n’est plus délicieuse, mais elle est bonne pour la santé³¹.

Le due citazioni sottolineano la focalizzazione dell’autrice sul sempre minore apprezzamento, in Cina, per l’autentica religiosità. Le tradizioni, per quanto “osannate” nella loro sacralità, stanno mutando a causa dell’avidità umana ed è proprio la carne a rappresentare il cambiamento morale in atto. In questo romanzo Ying Chen sembra voler esplicitamente biasimare l’immagine perbenista che la Cina vuole dare di sé, ossia quella di un paese perfetto ed autosufficiente, quando la realtà è invece quella di una popolazione talmente affamata che pur di mettere nello stomaco un po’ di carne è pronta a rinnegare valori e tradizioni. Anche i tipici dolci cinesi, *les gâteaux de lune*, perdono l’alone di poesia e romanticismo di cui sono impregnati da sempre:

Les gens les achetaient, les offraient aux amis et les mangeaient en abondance, car on espérait beaucoup d’harmonie et d’union. [...] Je me demandais à quoi bon faire des gâteaux ronds. Comment pouvaient-ils représenter l’union harmonieuse, puisqu’ils étaient destinés à être coupés par les dents, broyés par l’estomac, absorbés par la chair et transformés en boue?³²

Forse l’autrice, con questa critica interna rivolta al suo paese d’origine, vuole comunicare il fatto che anch’esso può diventare *altro* se non si condividono gli atteggiamenti e le convinzioni che vigono al suo interno. Quando ci si sente “stranieri”, dunque, la sensazione di diffidenza per certi costumi – sociali, religiosi etc. –, qui espressa sempre attraverso la sfera alimentare, può coinvolgere anche l’ambiente in cui si è nati e cresciuti.

E’ chiaro che il contatto di immigrati e “stranieri” – qui incarnati nei personaggi – con alimenti e pietanze diversi e con comportamenti alimentari – rivelatori di quelli sociali – opposti a quelli in uso nel loro paese d’origine o comunque lontani dal modo di essere e dal credo che li caratterizza, si rivela particolarmente determinante nell’insorgere in essi di ansie, critiche e diffidenze

³¹ *Ibid.*, pp. 62-63.

³² *Ibid.*, p. 59.

facenti parte di un complesso discorso sull'incontro di identità, anche letterarie, e tuttavia destinate a nuove e feconde riformulazioni ed espressioni.

4.2 Dalla cucina di “partenza” a quella di “arrivo”: tra ricordo, nostalgia e assimilazione

Dal punto di vista alimentare, l'emigrazione è caratterizzata da un momento “traumatico”, in apparenza secondario, che vivono inevitabilmente tutti gli immigrati: quello, cioè, in cui essi si rendono conto che nella loro nuova patria non trovano più le pietanze – e le bevande –, con i relativi sapori familiari, a cui sono stati abituati fin dall'infanzia. E' proprio l'assenza, prolungata o definitiva, del cibo delle origini, che muove e rinforza il ricordo di esso, al quale si unisce l'inevitabile corollario d'intensa nostalgia del paese natale, come vedremo in alcuni romanzi.

In *Lettres chinoises* di Ying Chen Yuang scrive ripetutamente alla fidanzata Sassa, rendendola partecipe della lancinante malinconia che prova quando rammenta i piatti semplici ma gustosi che consumava insieme a lei presso la loro tavola calda preferita, La Maison de Yuang-Yang:

Ce restaurant attire les amoureux en leur offrant de très bons goûters chauds: les rouleaux de printemps y étaient merveilleux ... la soupe au tofu ... combien de bols avons-nous mangés pendant des années? Je ne sais plus. Innombrables! C'était fou, n'est-ce pas, chez Yuan-Yang? Pourtant, qu'est-ce qu'il y a dans la soupe? Presque rien! Un petit morceau de tofu, une poignée d'oignon vert haché, un peu d'épices piquantes, deux gouttes d'huile de sesame. Ce qui me rend toujours fier de notre culture, c'est bien cette simplicité dans la façon d'aborder les choses, cette capacité de faire des goûters délicieux à partir de presque rien, ce courage de survivre et même de bien vivre dans le désert du destin, cette quête jamais relâchée de la beauté de la vie, cette délicatesse toujours présente malgré la misère quotidienne³³.

Sassa, dal canto suo, sembra voler ricordare a Yuang che lei lo ama sempre e che lo sta aspettando pazientemente attraverso l'evocazione di alcune pietanze tipiche cinesi che entrambi amavano:

Je suis allée dans la rue de Si Nan chercher des nouilles minces. Nous aimions tous les deux cette rue dont le nom voulait dire “nostalgie du sud”. Très peu de passants, beaucoup d'arbres. Les gens qui viennent au centre-ville uniquement pour faire des

³³ Ying CHEN, *Lettres chinoises*, cit., pp. 84-85.

courses ne s'intéressent pas à cette rue où il n'y a que deux ou trois boutiques pourtant intéressantes. Ne trouvais-tu pas, mon amour, que la sauce de soja y était meilleure? Et les nouilles aussi?³⁴

Anche in *La Brûlerie* (2002) di Émile Ollivier due giovani donne, una proveniente dai Caraibi e l'altra dal Vietnam, rimpiangono, in modo sintetico ma efficace, il cibo del loro paese d'origine, poiché, per quanto esse si sforzino, a Montréal non riescono a trovare nessun ristorante che sia in grado di «satisfaire à la fois le goût arabe, la finesse asiatique et l'appétit créole» (p. 182), ovvero le qualità dei rispettivi mondi.

E che dire del romanzo *Le figuier enchanté* (1992) di Marco Micone? Al protagonista, l'adolescente Nino, manca in modo impetuoso la bontà della frutta italiana, in particolare i fichi col loro miele (un rimando alla "Terra Promessa"?):

Qu'est-ce que je donnerais pour quelques figes fraîches et leur goutte de miel qui vaut tout le chewing-gum de l'Amérique!³⁵

J'eus soudain envie de manger des figes séchées farcies d'amandes³⁶.

Infatti l'intensità del desiderio di fichi e del loro ricordo trova riscontro nel ritorno di Nino in Molise (la "Terra Promessa", il "Regno dell'Infanzia") per una breve vacanza e nel suo correre subito verso l'albero di fico di cui si occupava insieme al nonno prima di partire. Micone fa così dell'albero una descrizione dai toni magici:

Je croyais être devant un arbre enchanté. Sur l'une des branches, grand-père avait greffé une autre sorte de figuier. Des figes mauves en côtoyaient d'autres de couleur verte trois fois plus grosses. Je n'aurais jamais imaginé que cela fût possible³⁷.

Forse la visione eccessivamente idilliaca del fico non corrisponde al vero, ma è il risultato dello sguardo del bambino, condizionato dall'attesa e dalla memoria gioiosa dell'infanzia, le quali contribuiscono all'idealizzazione dell'albero. Del resto, «mangiare ha necessariamente a che fare col ricordo [e] per ricordo si può intendere anche l'età infantile, quello che si è imparato, che si trattiene dalle usanze del nostro paese e della nostra cultura»³⁸.

³⁴ *Ibid.*, p. 80.

³⁵ Marco MICONE, *Le figuier enchanté*, cit., p. 55.

³⁶ *Ibid.*, p. 75.

³⁷ *Ibid.*, p. 84.

³⁸ Francesca RIGOTTI, *La filosofia in cucina. Piccola critica della ragion culinaria*, cit., p. 14.

La bramosia di rivivere, mangiando certi alimenti, delle sensazioni piacevoli legate a periodi particolarmente positivi della nostra vita, o la nostalgia di ciò che è ormai assente o perduto, può far sì che i ricordi subiscano in effetti delle modifiche e delle forzature rispetto alla realtà. E' il caso, ad esempio, del già citato *Lettres chinoises* di Ying Chen, dove Yuan nutre un ricordo esageratamente gradito della tavola calda che frequentava insieme alla fidanzata, tanto che nella sua mente quel luogo lontano diventa una specie di oasi felice. Al contrario, Sassa gli spiega prontamente che la tavola calda viva nei suoi ricordi non è di fatto mai esistita:

Sans vouloir te décevoir, mon cher Yuan, je dois te dire que la maison de Yuan-Yang est bel et bien aussi banale que les autres. Elle l'a toujours été d'ailleurs. Toi-même, tu as remarqué autrefois que les bols y étaient sales et les soupers peu nourrissants. Nous y allions souvent car elle se trouvait près de la rue Si-Nan et que nous nous habituions. Rien que cela. Et maintenant, parce que tu n'y vas plus, tu parles de ces qualités, de sa simplicité et de sa délicatesse, comme on parle d'un amour manqué. C'est douloureux, ça, un amour manqué³⁹.

Il realismo quasi crudele del personaggio femminile di Ying Chen appare in netto contrasto rispetto alle fantasie romantiche di Yuan e l'effetto è quello di un presagio di rottura tra i due. Le loro sensazioni non sono più in sintonia, infatti, come il loro stato emotivo non coincide più. Tutto il romanzo è caratterizzato da una rapida alternanza dei ricordi alimentari profondamente opposti dei due personaggi: se Yuan si lascia andare a pensieri piacevoli – sebbene lontani dalla realtà –, i quali lo illudono che la storia con Sassa possa continuare nonostante la distanza, al contrario la giovane si è già arresa e per questo è in grado di vedere la realtà con maggior distacco e concretezza. La lucidità della giovane non esclude comunque in lei il dilagare della malinconia ed è proprio tale sentimento che scaturisce attraverso il cibo. Il gusto del gelato che Sassa aveva mangiato con Yuan il giorno del loro primo bacio si trasforma così nel simbolo velato del tramonto della loro storia d'amore:

Je me suis arrêtée au bout d'une longue file devant un vendeur de glace. [...] Et voilà ma glace aux haricots rouges. Je m'en suis tout de suite envoyé un morceau sous la langue. Les lumières paraissaient alors plus fraîches. Après leur glace, les gens bougeaient maintenant plus vite. Pendant un moment, j'ai cru me trouver dans un palais de cristal. Puis, fondue dans mon estomac brûlant, la glace a disparu comme une illusion. Le goût lui-même se dispersait peu à peu, flottant dans ma mémoire et laissant

³⁹ Ying CHEN, *Lettres chinoises*, cit., pp. 86-87.

dans la gorge une sensation indéfinissable, causée sans doute par l'amertume de l'eau et la douceur du sucre. La glace aux haricots rouges, il ne faudra jamais l'exporter. C'est dans cette ville qu'elle est vraiment appréciée [...] pour les effets qu'elle produit: le premier baiser des amoureux, par exemple, comme le nôtre il y a quelques années. Depuis ce jour-là, chaque fois que je pense à toi, même en plein hiver, le goût étrange de la glace amère sucrée me revient aux lèvres ...⁴⁰

Il sapore del gelato, definito amaro e dolce allo stesso tempo, rappresenta una metafora perfetta della relazione sentimentale naufragata tra Yuan e Sassa. La dolcezza del gelato è effettivamente associabile ai bei ricordi che Sassa serba dei momenti piacevoli trascorsi con Yuan, mentre la sensazione di amaro è direttamente collegabile alla delusione subita a causa dell'incapacità del rapporto di coppia di crescere per via delle difficoltà poste dalla distanza. Inoltre il fatto che l'autrice sottolinei che quel particolare gusto di gelato può essere apprezzato solo in Cina e che quindi non potrà mai essere esportato senza perdere di valore, rimanda di necessità all'amore "cinese" tra Yuan e Sassa, che non ha retto allo sradicamento geografico. Alla giovane donna non resta dunque che il ricordo di un passato felice ma ormai lontano, come quello del gusto del gelato stesso. Probabilmente è proprio per preservare intatti quei ricordi d'amore, che Sassa rifiuta la trasformazione della rustica tavola calda Maison de Yuan-Yang, che frequentava insieme al fidanzato, in ristorante raffinato ed elegante:

Un soir, je suis allée manger une soupe à la maison de Yuan-Yang. La patronne se souvenait encore de moi. [...] Elle projette de transformer la maison en restaurant chic. Je n'y suis plus retournée depuis⁴¹.

Il comportamento dei due protagonisti della Chen è chiaramente opposto: mentre in Cina Sassa cerca di andare avanti, ma al contempo di mantenere viva l'autenticità dei suoi ricordi, Yuan si lascia invece influenzare dai "peccaminosi" costumi occidentali. Si ubriaca infatti insieme all'amica della fidanzata, Da Li, abbandonandosi con lei ad un'improvvisa quanto brutale passione (cfr. p. 113). La stessa Da Li, del resto, che tanto criticava il consumismo della sua padrona di casa, a poco a poco viene catturata dal "demone" della pubblicità:

Moi aussi je commence à regarder plus souvent les publicités et à acheter beaucoup plus qu'auparavant. Déjà mon poids augmente un peu. [...] Puis-je faire autrement? Les publicités sont plus fortes que nous⁴².

⁴⁰ *Ibid.*, pp. 94-95.

⁴¹ *Ibid.*, p. 87.

⁴² *Ibid.*, p. 24.

L'ammissione di Da Li equivale ad una resa e soprattutto all'“abiura”, se possiamo chiamarla così, dei valori in cui credeva fermamente prima di partire.

Anche Dounia, la caparbia protagonista di Abla Farhoud in *Le bonheur a la queue glissante*, mostra pian piano dei tentennamenti nella sua difesa ad ogni costo del modo di vivere – e del cibo – libanesi. Vediamo, ad esempio, che arriva ad appassionarsi al formaggio industriale francese:

Myriam m'a fait du bon café et ce que j'aime le plus: du fromage français sur du pain grillé. Ça me change du fromage que je fais moi-même et que je mange à longueur d'année. Je lui ai dit: – avant de mourir, c'est ça que je veux manger⁴³.

E quando il marito di Dounia, Salim, muore, la donna, rimasta sola, si abbandona sempre di più alle fantasie; una in particolare è significativa, poiché vede Dounia e Salim, ora quasi amorosi, consumare cibi e bevande occidentali:

Salim s'est réveillé, il m'a dit doucement: – Viens, Dounia, on va aller prendre un café à l'extérieur, juste toi et moi. J'ai ouvert les yeux et je lui ai dit: – Ça fait cent ans que j'attends ce moment, Salim, j'attends depuis si longtemps que tu m'invites pour un café en tête à tête. [...] Le café que nous avons choisi ressemblait à un lieu que je connaissais. Salim était souriant et moi aussi. Il a commandé un cappuccino et du bon pain grillé avec du fromage français, comme s'il avait deviné ce que je voulais manger et lui aussi a pris ce qui lui plaît: des figues et du raisin. [...] Nous étions sereins, en paix tous les deux⁴⁴.

Anche i due Africani protagonisti di *Comment faire l'amour avec un nègre sans se fatiguer* si adeguano al cibo “multiculturale” del Québec e mangiano ormai di tutto senza alcun tipo di problema⁴⁵: «des spaghettis» (p. 53), «des hamburgers» (p. 27), «de la soupe Campbell» (p. 53), «des desserts grecs» (p. 27), «[de la sauce] relish» (p. 102), «de la pizza» (p. 113) etc. Restano però particolarmente legati ad un alimento, il riso, il quale si rivela essere un tutt'uno con l'attaccamento che provano per le loro origini e la loro storia. Spiega Bouba:

Je ne pourrai jamais partager le destin d'une civilisation qui ostracise le riz. De toute façon, je ne pourrai, en aucun cas, faire confiance à des gens qui croient le yogourt

⁴³ Abla FARHOUD, *Le bonheur a la queue glissante*, cit., p. 23.

⁴⁴ *Ibid.*, p. 166.

⁴⁵ I due personaggi di Laferrière sono piuttosto socievoli e si adattano facilmente alle compagnie e alle tavole più svariate, salvo poi commettere errori imperdonabili: una sera, a cena con due ragazze quebecchesi molto amanti degli animali, si lasciano sfuggire l'affermazione che nel loro paese d'origine si mangiano i gatti (cfr. pp. 128-129) e le due donne se ne vanno indignate. E' evidente che l'autore, seppur con grande ironia, si serve di questi episodi a sfondo alimentare per far sì che il lettore si renda conto di quanto sia difficile, per i popoli, superare tutte le difficoltà culturali che li separano.

supérieur au riz. Le goût du riz dépasse les plus sublimes élévations de l'âme. C'est une des formes de bonheur noir. Le paradis nègre retrouvé. La Terre Blanche (et farineuse) promise depuis le premier contrat de la Traite des Nègres⁴⁶.

Gli esempi qui proposti indicano come il cibo si riveli un elemento particolarmente adatto anche per esprimere le innumerevoli sfumature di sentimenti che caratterizzano il percorso psicologico intrapreso dagli immigrati dal paese d'origine a quello di accoglienza, un percorso spesso doloroso, fatto di nostalgie e ricordi, che li conduce verso l'accettazione (o meno) di una nuova cucina, metonimia di una nuova vita.

4.3 Il cibo e i suoi luoghi, alleati di un percorso in terra “straniera”

L'intera sfera alimentare, con i cibi, le azioni, i sentimenti e gli spazi che la riguardano, riveste spesso un ruolo di rilievo nei romanzi appartenenti alla letteratura *migrante*, diventando una vera e propria “alleata” per tutti quei personaggi che sono, o comunque che si sentono a tutti gli effetti, degli “stranieri”. Questi ultimi, che debbano affrontare il difficile processo di ambientazione in un paese diverso da quello di origine o anche solo una realtà che non riconoscono come propria, in cui hanno l'impressione di essere degli estranei, degli esiliati soli e incompresi, trovano spesso nel cibo un aiuto materiale e mentale. Talvolta i protagonisti delle vicende narrate traggono forza e gioia dalla semplice vista di alcuni alimenti o dall'atto pratico del cucinare, attraverso il quale riescono ad esprimere la loro creatività e il loro modo di essere; talvolta dimenticano i loro guai quotidiani lasciandosi affascinare e distrarre dal mondo quasi magico della cucina; altre volte anche loro si rifugiano, fisicamente e psicologicamente, in ristoranti e caffè, trovando all'interno di essi il calore di cui hanno bisogno per costituirsi un ambiente congeniale⁴⁷.

⁴⁶ Dany LAFERRIÈRE, *Comment faire l'amour avec un nègre sans se fatiguer*, cit., p. 72.

⁴⁷ Ricordiamo che abbiamo già visto, nei romanzi moderno-contemporanei degli autori quebecchesi *de souche*, sia il motivo della valenza “terapeutica” del cibo, sia quello della propensione dei luoghi riguardanti la sfera alimentare esterni alle mura domestiche, in particolare del ristorante, ad accettare la diversità, fisica e psicologica, dei personaggi, tanto da trasformarsi per loro in “rifugi” protettivi ed accoglienti (primo capitolo della seconda parte). Nelle opere scritte dagli scrittori immigrati avviene lo stesso: gli “stranieri”, che lo siano per etnia o per senso di estraneità nei confronti di un certo contesto, trovano sostegno e sollievo grazie al contatto, reale o virtuale, col cibo e i suoi ambienti. A differenza dei romanzi autoctoni, però, questi testi non mettono semplicemente in scena una situazione di disagio

Le bonheur a la queue glissante (1998) di Abba Farhoud veicola esplicitamente questo motivo; infatti, la protagonista Dounia attribuisce un profondo significato alle attività culinarie che svolge quotidianamente. Prima di tutto la preparazione dei pasti le permette di dimostrare un'amorosa dedizione alla sua famiglia ed è Dounia stessa, in qualità di narratrice, a spiegare che non è brava ad esprimere i suoi sentimenti con le parole, tanto che le risulta più facile sostituirle direttamente col cibo che cucina:

Je ne suis pas très bonne en mots. Je ne sais pas parler. [...] Moi, je donne à manger. Mes mots sont les branches de persil que je lave, que je trie, que je découpe, les poivrons et les courgettes que je vide pour mieux les farcir, les pommes de terre que j'épluche, les feuilles de vigne et les feuilles de chou que je roule. [...] Mes mains nues et propres touchent la nourriture que mes enfants vont manger. C'est ma façon de leur faire du bien, je ne peux pas grand-chose, mais ça, je le peux. C'est très rare que Salim ou les enfants disent merci. Ça ne m'a jamais dérangée. Est-ce qu'on dit merci si quelqu'un nous dit "Je t'aime?" On peut répondre Je t'aime, mais on ne dit pas merci⁴⁸.

L'atto di cucinare regala dunque a Dounia un momento di quiete e sollievo: proprio lei, che si sente un'incapace a causa del suo carattere timido e soprattutto del suo analfabetismo, enfatizzato peraltro dalla mancata conoscenza del francese, riesce ad eccellere in qualcosa che parla per lei. La sua è quasi una vittoria personale, poiché essa è convinta che l'amore che nutre per i suoi familiari trovi, attraverso il cibo, un'espressione evidente e tangibile. E' chiaro che il momento della preparazione gastronomica è vissuto dalla protagonista della Farhoud come un vero e proprio atto d'amore che dona felicità, a lei stessa e agli altri. Non solo: grazie alla cucina Dounia acquista un ruolo ben preciso all'interno della sua famiglia e lo spazio di sicurezza che riesce a conquistare è anche fisico. Vediamo, ad esempio, che quando trascorre qualche giorno nelle case dei suoi figli, ormai sposati e indipendenti, l'unico motivo per cui non si sente in imbarazzo è che la stanza adibita a cucina rappresenta per lei una specie di oasi che le appartiene e la mette a suo agio:

Chez mes enfants [...] je suis comme chez moi. [...] Chez mes enfants, je peux passer une heure ou une journée ou même dix jours, et dès que j'arrive, je me sens bien. Je ne

interiore dei personaggi dovuto all'irrequietezza tipica della società moderna o a particolari problematiche personali, bensì un vero e proprio percorso di spostamento da una realtà originaria e rassicurante ad una nuova e diversa, all'interno della quale i personaggi tentano di adattarsi. I due motivi alimentari sopra citati presentano quindi nel romanzo d'immigrazione una certa continuità dal punto di vista concettuale, ma l'angolazione da cui vengono proposti è del tutto inedita.

⁴⁸ Abba FARHOUD, *Le bonheur a la queue glissante*, cit., pp. 14-15.

reste pas au salon. Je cuisine, surtout des plats qu'ils n'arrivent pas à se faire. [...] Je ne me sens pas étrangère, c'est comme si je faisais partie de la maison⁴⁹.

La frase che chiude la citazione svela la funzione di supporto che esercita l'attività culinaria nella vita della protagonista: è *grazie* al suo ruolo di cuoca se Dounia non si sente straniera anche in casa come all'esterno. In un certo senso, quindi, la necessità di preparare da mangiare fornisce a Dounia una sorta di "identità fittizia" che la sostiene, la protegge e le dà coraggio in un paese dove non conosce nessuno e dove non è nessuno, dato che non è in grado di comunicare verbalmente con gli altri, nemmeno con i suoi stessi nipoti. La scrittrice pone spesso l'accento, nel corso della narrazione, sull'esistenza di questa identità che la sua eroina acquista grazie alle sue capacità culinarie, attraverso le quali mostra una vitalità e un'energia del tutto inaspettate; se effettivamente Dounia sembra essere remissiva ed abitudinaria di carattere, quando è tra i fornelli cambia in modo vistoso, diventando fantasiosa e talvolta persino "audace":

Depuis plus de cinquante ans je fais à manger tous les jours et, chaque fois, c'est différent. J'améliore les plats, j'invente de nouvelles recettes, de nouvelles façons de procéder, parfois. Je me demande s'il y a autant de différence dans les mots⁵⁰.

Dounia, chiusa nella sua cucina, piccolo mondo silenzioso e rassicurante in cui si trova perfettamente a suo agio, sviluppa contemporaneamente un'attitudine riflessiva che la spinge alla curiosità per "l'altro" mondo, quello popolato da coloro che non hanno alcun problema ad esprimersi con quelle parole a lei straniere. Insomma, l'attività culinaria svolta da Dounia stimola in lei il desiderio di scoprire ciò che non conosce e anche di capire meglio se stessa, com'è chiaro nel passaggio che riportiamo qui di seguito:

Qu'est-ce qui est arrivé pour que mes mots se transforment en grains de blé, de riz, en feuilles de vigne et en feuilles de chou? Pour que mes pensées se changent en huile d'olive et en jus de citron? Qu'est-ce qui est arrivé? Quand cela a-t-il commencé?⁵¹

La protagonista di Abba Farhoud identifica totalmente le parole nel cibo e nei piatti da lei cucinati e l'autrice lo mostra ai lettori utilizzando gli alimenti come il

⁴⁹ *Ibid.*, p. 81.

⁵⁰ *Ibid.*, pp. 14-15.

⁵¹ *Ibid.*, p. 16.

termine di paragone più adeguato degli stati d'animo e delle sensazioni, positive o negative, che Dounia, nel suo ruolo di narratrice, esprime:

Ma peine, je l'ai poussée à l'intérieur de la jarre comme je le fais avec les courgettes. Je les vide, les sale et les entasse pour ne pas qu'elles prennent trop de place. Je ferme le couvercle. À l'an prochain⁵².

Il m'arrivait rarement de dire tant de mots à la fois, et j'éprouvais la joie et l'excitation d'un enfant mangeant un cornet de crème glacée après un long hiver⁵³.

Abla Farhoud mette astutamente in atto un vero e proprio processo di associazione metaforica tra cibo e linguaggio, come ci spiega dettagliatamente lei stessa:

Déporvue d'identité et d'instruction, Dounia fait travailler son imaginaire. Elle considère que ses mots sont les ingrédients qu'elle utilise pour faire la cuisine [...]. Son langage se réalise d'une manière systémique par associations et métaphores. Or, selon Freud, l'inconscient a pour contenu des représentations essentiellement visuelles, des images. Cette conception trouve son écho chez Dounia. [...] [Son] alphabet déformé procure une continuité métaphorique et un mouvement d'écriture qui vient de la cuisine même de la femme. Un amalgame s'établit entre les mots et les produits alimentaires. [...] La nourriture sert à proprement parler de tremplin pour lancer le texte dans le monde de l'imaginaire linguistique. On dirait une poétique du culinaire où cuisine et mots se transposent, substituant le monde des sensations à celui des catégories mentales⁵⁴.

L'importanza della sfera culinaria nella vita di Dounia è evidente: senza di esso questa donna sola e straniera sarebbe persa, priva di stimoli e isolata da tutto e da tutti.

Il cibo si rileva di aiuto anche per la protagonista senza nome del romanzo *Le champ dans la mer* (2002) di Ying Chen⁵⁵, benché in questo caso si tratti soltanto di un'allucinazione a sfondo alimentare. L'eroina, che ha subito più volte il processo della reincarnazione ed è tormentata dagli echi delle sue vite precedenti, resta sola in un albergo in riva al mare. Il marito, l'archeologo A., sua unica fonte di equilibrio nella realtà contemporanea a cui non sente di appartenere minimamente, è partito senza di lei, forse per mettere alla prova la sua autonomia. La donna è travolta dalla paura, poiché non sa se sarà in grado di

⁵² *Ibid.*, pp. 139-140.

⁵³ *Ibid.*, p. 9.

⁵⁴ Abla FARHOUD, *Construction et représentation du parler d'une femme illettrée*, in Carmen BOUSTANI, *Effets du féminin. Variations narratives francophones*, cit., p. 68.

⁵⁵ Ying CHEN, *Le champ dans la mer*, Paris, Seuil, 2002.

affrontare da sola il viaggio di ritorno verso casa in un mondo in cui è soltanto una “straniera”; trascorre allora un tempo infinito fissando il mare, incapace di muoversi. E’ proprio dalla vista di esso, che ben presto si trasforma in un campo di mais ricco e dorato, che l’eroina della Chen trova il coraggio che le mancava per affrontare la sua vita presente. La visione del mais rammenta infatti alla donna le *crêpes*, di mais appunto, che le preparava sua madre quando era bambina e il calore del ricordo infantile contribuisce a renderla più sicura di se stessa. L’eroina di Ying Chen parte così per il suo viaggio verso casa e comincia una nuova vita, più tenace e consapevole.

In un altro romanzo di Ying Chen, *L’ingratitude* (1995), l’irrequieta Yan-Zi trova nel cibo un momento di sollievo per i suoi problemi quotidiani. Quando vuole dimenticare le angherie della madre, infatti, la giovane entra nel ristorante Le Bonheur, il cui nome suggerisce chiaramente la sua capacità di regalare gioia ai frequentatori. Questo ristorante costituisce una vera e propria oasi di pace per Yan-Zi e all’interno di esso ogni cosa, dalle briciole sulle sedie al viso della padrona, «[qui] s’ouvr[e] comme un chou» (p. 19), la rassicura e la fa sentire a suo agio. Anche la visione dei «rouleaux de printemps [...] encore ruisselants d’huile» (p. 114) ordinati dalla giovane ha il potere di renderla estremamente felice, perché la madre, ossessionata dalla sacralità del riso, non le permette di toccare nessun altro alimento.

Per quanto poi riguarda gli ambienti (bar, ristoranti, caffè) che costituiscono per gli immigrati un luogo di rifugio e sostegno nel nuovo paese in cui vivono, il romanzo *La Brûlerie* (2002) di Émile Ollivier rappresenta un esempio davvero emblematico. I protagonisti, un gruppo d’immigrati di diversa nazionalità, uomini “sradicati” sia dal punto di vista geografico che psicologico, s’incontrano ogni giorno in ristoranti, bar e caffè, per parlare di cinema, politica e letteratura, per discutere delle sorti dei loro paesi di origine e per aiutare altri immigrati in difficoltà, auto-denominandosi *Ministère de la Parole*. La sede degli incontri di questo gruppo “rivoluzionario” cambia un’infinità di volte, ma la scelta ricade sempre su locali gestiti da immigrati: il primo è La Mancha, «restaurant tenu par des Barcelonais assez sympathiques qui serv[...]ent des tapas et une paella honnête (p. 22); poi è la volta di un ristorante vietnamita che offre «des rouleaux impériaux imbattables et une soupe tonkinoise, mémorable de coriandre» (p. 23); di uno tedesco, che serve gustose salsicce inondate di salsa chili (cfr. p. 23); di uno greco, Nassos, «[qui] ser[t] exclusivement des souvlakis, au charme apparent, irrésistibles» (p. 23); infine, di uno libanese, La Brioche dorée, dove, per ben quattro stagioni di seguito, questi immigrati in cerca di “rifugio” godono

di «une bulle d'équilibre et de tranquillité» (p. 24). Ma il ristorante presso il quale il gruppo trascorre il “soggiorno” più lungo è un ristorante italiano, Chez Paesano, di cui Émile Ollivier, tramite una sorta di alter-ego, ossia il narratore haitiano Jonas Lazard, descrive tutte le caratteristiche positive, dal buon cibo alla disponibilità del padrone, il quale, anche lui immigrato, comprende e sostiene le iniziative del *Ministère de la Parole* con grande calore umano:

Chez Paesano, pendant toute une décennie, nous avons régulièrement conspiré, renversé des ministres, excommunié des camarades, lynché en parole des traîtres tandis que nous nous exercions à découvrir la fringale italienne, l'escalope milanaise roulée dans la chapelure et la pizza la plus goûteuse: pâte semi-brisée, peperoni, hachis d'échalotes, tomates séchées et olives noires pilées. [...] Chez Paesano [était] un lieu de rencontre magique. [...] Dans ce café, nous venions remuer des pensées et des paroles qui nous distraient de nos activités ordinaires. Chez Paesano, nous avons créé une communauté où nous nous empoignons avant de nous congratuler, autour de boissons fortes de préférence, à des heures où le commun des mortels se repose ou s'affaire. Il n'était pas question de rentabilité, même pas d'utilité, seulement de plaisir et de bien-être, d'intelligence et de commerce de pensées. [...] Chez Paesano, nous avons élu domicile. Nous prenant pour les propriétaires du lieu, nous pouvions recevoir sur rendez-vous; les serveurs enregistraient nos appels, y compris les appels internationaux; le patron [...] nous faisait confiance, croyait en l'avenir de notre lutte⁵⁶.

Di certo il fatto che il gruppo d'immigrati messo in scena dall'autore prediliga gli ambienti gestiti da stranieri come loro, deriva dalla vicinanza ideologica e psicologica con essi, nel senso che probabilmente in passato hanno vissuto difficoltà molto simili e ora condividono la medesima realtà. Ma non solo: i protagonisti di Ollivier sembrano identificarsi agevolmente nel cibo particolare e “diverso” che caratterizza una certa zona di Montréal; in effetti tutti i locali da loro frequentati si trovano lungo «l'artère qui, entre la rue Jean-Talon et le chemin de la Reine-Marie, devient le chemin de la Côté-des-Neiges, [où] il existe des plats qui sont inconnus du reste de la planète: les pets-de-nonnes, inconnus des couvents; les oreilles de christ, cartilages de porc trempés dans du sirop d'érable et grillés sur du charbon de bois, inconnues de la chrétienté; la pizza all dressed, inconnue de toute l'Italie» (p. 17). Si può ipotizzare che la compagnia degli altri immigrati – quelli che fanno parte del gruppo, ma anche i gestori dei locali –, unitamente al contatto con innumerevoli pietanze dalla più svariata nazionalità e con piatti addirittura privi di provenienza, del tutto “erranti”,

⁵⁶ Émile OLLIVIER, *La Brûlerie*, cit., pp. 19-21.

contribuiscano a lenire la solitudine e il senso di estraneità di cui soffrono i protagonisti del romanzo.

Anche la realtà multiculturale propria ai ristoranti, ai bar e ai caffè di tutto il mondo, dove s'incontrano, seppur fugacemente, persone provenienti da ogni luogo, appare un punto saliente della *Brûlerie*. Il narratore, infatti, rende partecipi i lettori dell'importanza, per tutti gli esiliati del mondo, in particolare dei caffè quale luogo d'incontro aggregante e multietnico, un asilo, un vero e proprio rifugio:

Nous nous sommes évadés de la terre natale ou nous l'avons désertée, non sans laisser dans notre fuite de grands lambeaux de nous-mêmes: notre jeunesse, nos illusions, notre sol, nos familles. [...] Mais tous nous avons un port d'attache, un asile: les terrasses de café. Des naufragés, j'en ai vu dans de nombreux pays et de nombreuses villes. À Paris, ils ont gaspillé des milliards d'heures sur la terrasse de Maheux ou de Capoulade et, quand ces cafés ont été remplacés par des McDo et des Wimpie's, ils se sont réfugiés au Café du Luxembourg. À New York, je les ai vus au coin d'Albany et St. John. À la Havane, au temps de la révolution en pachanga, je les ai vus à la Bodeguita del Medio. [...] À Miami, ils ont construit de toutes pièces un asile non loin de Biscayne Boulevard. Au pays même, avec la réouverture «démocratique», ils ont encore édifié des temples de l'amitié: La Table Ronde, Plaisance, Quinam...⁵⁷

Dunque avere la possibilità di sedersi nel luogo che raccoglie le “diversità” e magari anche di ordinare cibo “diverso”, permette agli immigrati di sentirsi «ailleurs» (p. 225), lontani dall'esilio, e di «m[ettre] entre parenthèses [...] l'ordinaire des jours», aprendosi «sur le hasard» (p. 225).

Inoltre, nell'ultimo locale in cui il gruppo d'immigrati di Ollivier “trasmigra”, La *Brûlerie*, un luogo dall'aspetto orientaleggiante e dalle luci soffuse dove si beve un ottimo caffè espresso, Jonas Lazard riesce a dimenticare le difficoltà che vive quotidianamente in quanto straniero, anche osservando incantato le attività del barman e del cuoco, che gli appaiono quasi magiche:

Il connaît de main d'expert le sirop d'orgeat, la fleur d'oranger, l'hydromel, la bergamotte, le cassis, la framboise et peut en un tournemain vous concocter la liqueur du parfait amour: du vin d'ananas, de la grenadine, un soupçon d'anis et une prise de café moka java⁵⁸.

Tout au fond, juste à côté de la porte qui mène aux toilettes, on peut, par une fente rectangulaire, voir le cuisinier, tel un Faust infatigable dans son antre fantastique,

⁵⁷ *Ibid.*, pp. 71-72.

⁵⁸ *Ibid.*, p. 26.

auprès de ses fourneaux qui ronflent, parmi ses alambics, ses marmites qui chantonnent et ses vaisseaux de grès, en train de composer des montages incroyables et savants⁵⁹.

La gastronomia fornisce in questo romanzo anche un curioso aiuto “pratico”, oltre che psicologico, a diversi personaggi: Dave Folantrain, ad esempio, si orienta in città proprio grazie agli odori di cibo, come «la graisse des frites mêlée de fromage en crotte fondu [et] l’odeur de la poutine» (p. 48), che gli permettono di «dresser toute une carte de la ville à partir de son nez» (p. 48). Quanto a Virgile, che ha alle spalle una storia travagliata e dolorosa a causa del regime dittatoriale di Haiti, riesce finalmente a sbloccarsi e a parlare di sé ad un’altra persona sempre grazie al cibo. Naomi, un’affascinante donna cinese che Virgile ha appena conosciuto, lo porta a mangiare in un ristorante cinese e già «la musique même des noms des mets [lui] met [...] l’eau à la bouche: potage de nids d’hirondelles ou d’ailerons de requin, velouté de crabe ou d’asperge, plats de poulet, de canard, de bœuf, de porc, à toutes les sauces, à l’anis étoilé, aux pousses de bambou, à la racine de lotus. L’exotisme simule le goût du merveilleux que l’on porte en soi» (p. 188). Il suo, fino ad allora, stanco appetito, sia di cibo che di vita, si risveglia pian piano e l’uomo si scopre capace non solo di ascoltare, ma anche di condividere la sua esperienza con qualcun altro, complice la delicatezza dei piatti cinesi, «des crevettes au gingembre, du crabe à la sauce aux haricots noirs, un magret de canard à l’orange, du riz parfumé de Thaïlande [...] des litchis au dessert» (p. 205), che sembrano lenire in qualche modo le sue ferite. In Virgile nasce anche un forte desiderio di scoprire la diversità dell’Altro e spiega a Naomi «le sentiment d’étrangeté mêlé de fascination qu’il éprouve face à la Chine, à son histoire multimillénaire» (p. 205). Insomma, il cibo, la sua preparazione, attuata o semplicemente osservata, e i luoghi in cui esso si consuma, rappresentano nella maggior parte dei casi degli elementi positivi⁶⁰ nei romanzi migranti che abbiamo considerato, in quanto

⁵⁹ *Ibid.*, pp. 26-27.

⁶⁰ L’unico esempio davvero negativo di tema alimentare l’abbiamo trovato in *L’immobile*⁶⁰ (1998) di Ying Chen (Arles, Actes Sud, 1998). La protagonista, sempre la donna senza nome sposata all’archeologo A., è tormentata dalle visioni delle sue vite precedenti, all’interno delle quali le numerose scene e figure riguardanti la sfera della cucina sono sempre caratterizzate da una certa negatività. Il cuoco che lavorava per il principe orientale con cui era sposata in una vita precedente, ad esempio, cucina piatti succulenti e con la stessa facilità, taglia teste (cfr., p. 130). Quando la protagonista del romanzo viene ripudiata, però, egli si dimostra in un certo senso suo amico, perché l’aiuta ad uccidersi prima che il principe s’inventi per lei una morte terribile: «on avait mis du poison dans une soupe que le cuisinier avait préparée avec application. Une délice! Je l’avalai gorgée après gorgée, cette soupe, je me réjouissais de ma mort, je la dégustais presque, en me léchant parfois les lèvres d’un air gourmand» (p. 135). Il cibo messo in scena dalla Chen è dunque un cibo “traditore”, che introduce la morte attraverso la bocca, in questo caso una morte desiderata e per questo “assaporata”. La volontà di *gustare* il sopraggiungere dell’oblio rende

aiutano i personaggi, sia dal punto di vista psicologico che pratico, ad inserirsi nella nuova realtà in cui si trovano.

Vi è un romanzo, però, in cui l'aiuto proveniente dalla sfera alimentare è sì positivo, ma insufficiente per il pieno adattamento della protagonista: *La Québécoise* (1983) di Régine Robin⁶¹, autrice nata a Parigi da genitori polacchi e poi trapiantata in Québec. Si tratta di un'opera unica nel suo genere, costruita come un esempio di corto-circuito dei sensi, basata sul frammento, sulla discontinuità e sulla ferma convinzione che la vita sia una sequenza non lineare di avvenimenti interrotti e contraddittori, posti tra il reale e il virtuale. La trama è di fatto inesistente e siamo di fronte a tre ipotesi di vita della stessa protagonista e narratrice, una donna ebrea polacca priva di nome, cresciuta in Francia e ora trasferita a Montréal. Ad ogni ipotesi corrisponde un diverso quartiere della città in cui l'eroina tenta invano di ambientarsi, cercando, appunto, il "sostegno" del cibo, ma di un cibo particolare: quello tipico delle sue radici. Nel momento del suo arrivo è infatti rimasta totalmente scioccata dal non ritrovare i gusti del cibo e delle bevande a cui era abituata, tanto da esclamare davanti a tutti: «– Le Pernod c'est sucré! Ça n'a pas le même goût! Quel cinglé!» (p. 16). Viene colta allora da una forte insicurezza, si sente persa in un paese sconosciuto a cui non appartiene ed ha la strana sensazione che «l'oubli commence par le goût des aliments» (p. 80); ecco perché decide di affittare un appartamento a Snowdon, la zona ebraica della città, «où subsiste encore l'accent d'Europe centrale, où l'on entend parler yiddish, et où il est si facile de trouver des cornichons, du Râlé natté et du matze mail» (p. 23). Questa prima ipotesi di vita nel quartiere Snowdon prevede che la protagonista non esca mai dal "ghetto" e mangi solo in ristoranti selezionati: da Bloom's, «le célèbre restaurant où se retrouv[ent] les juifs d'Europe centrale» (p.24); da Snowdown Délicatessen, dove si possono comprare i *bagels* migliori, «avec du philadelphia cream cheese, des lox ou du white-fish» (p. 29), e da Pumpernik Cornichons, che offre «harengs, carpe farcié et surtout du cheese cake» (p. 30). Anche a casa, spronata dalla zia e dal marito

perfetto il connubio cibo-morte. La scrittrice utilizza una sensazione gustativa anche per spiegare il presentimento, da parte della protagonista della storia, di vivere portandosi continuamente appresso il peso sgradevole di tormentate vite passate: la donna dorme, infatti, con un perenne e fastidioso «goût de cendre dans la bouche» (p. 144). Come si nota chiaramente, il cibo non aiuta per nulla l'eroina della Chen ad adattarsi alla nuova realtà in cui vive. In questo caso, però, le immagini alimentari hanno un significato inedito: esse sono parte integrante dello spazio e della temporalità narrativa riservati al paranormale, poiché sono in grado di sottolineare il sopraggiungere del *flash-back*, il fastidio che il personaggio prova per la sua venuta e il *flash-back* stesso, popolato da situazioni macabre ed irreali che vedono gli alimenti e le persone che li preparano assumere dei ruoli rilevanti.

⁶¹ Régine ROBIN, *La Québécoise*, Montréal, Éditions Typo, 1983.

ebrei, tenaci difensori della tradizione alimentare ebraica, la donna si nutre quasi esclusivamente di «tartines de cream cheese et de saumon fumé ou de poisson blanc», «tartines de saumon fumé sur du philadelphia cream cheese» (pp. 40, 41, 46, 154, 156, 190), le quali rappresentano il simbolo della chiusura mentale della protagonista nei confronti del mondo multiculturale che l'attornia e sono menzionate dall'autrice in modo quasi ossessivo nel corso della vicenda. Vediamo che la presenza delle pietanze ebraiche e soprattutto della zia e di altri ebrei, con i quali l'eroina s'incontra per chiacchierare e cucinare, è portatrice per lei di qualche momento di gioia e sollievo:

Quel plaisir de fabriquer du Râlé brioiché, du pain de froment, des boules de pain de sègle, le pain noir au cumin, au sésame, aux graines de tournesol, les bagels, les petits gâteaux de fromage, le stroudle et les omentache ...⁶²

Il senso di profonda estraneità che prova la protagonista è però lontano dallo scomparire e Régine Robin mostra al lettore che la sua eroina aveva immaginato per se stessa una vita completamente diversa, caratterizzata da una vera e propria assimilazione dello stile di vita e dei costumi del paese di accoglienza, qui espressi tramite la mescolanza di cibo:

Elle remplirait des pages de poésie en yiddish au fil de l'inspiration, tantôt attaquant une autre portion de pizza⁶³.

Elle aimerait les hamburgers huileux avec relish, mustard sucrée et ketchup, le tout arrosé d'un coke. Dégueulasse – et le café dit régulier: une espèce de lavasse teintée de café. Elle aimerait. Ce laisser-aller, ce no man's land serait son lieu⁶⁴.

[Elle aurait] commandé une sangria et une paëlla aux crevettes⁶⁵.

E' chiaro che la protagonista di Régine Robin non è felice dell'isolamento "etnico" e alimentare in cui lei stessa si è costretta a vivere: non lo ammette in modo esplicito, ma ciò che desidera segretamente è entrare in contatto con la diversità che regna a Montréal e imparare a conoscere anche le altre minoranze che abitano la città. Questa insofferenza insita in lei si traduce talvolta in odio per tutto e per tutti: per il fatto di non essere quebecchese, di non avere antenati *coureurs de bois*, di non chiamarsi Tremblay o Gagnon, di non saper cucinare

⁶² Régine ROBIN, *La Québécoise*, cit., p. 26.

⁶³ *Ibid.*, p. 60.

⁶⁴ *Ibid.*, p. 63.

⁶⁵ *Ibid.*, p. 74.

«[le] ragoût de pattes [et] [la] cipaille», (p. 52), per i suoi genitori, che non le hanno fornito un'identità precisa, persino per il paese in cui ha scelto di vivere, «un pays crêpe de fausse Bretagne» (p. 53). In fondo anche la protagonista del romanzo è una “falsa” ebrea: per insicurezza – e forse anche per comodo, per non compromettere i rapporti con la zia e con il marito – finge di trovare appagante l'esclusiva frequentazione del mondo ebraico, ma in realtà avverte il segreto desiderio di mettersi in gioco, di mostrarsi per ciò che è e di andare incontro all'Altro. Nonostante gli sporadici momenti di sollievo che prova “grazie” al rassicurante cibo ebraico, l'insoddisfazione schiacerà la donna, che deciderà di tornare in Francia.

Anche nella seconda e nella terza ipotesi di vita l'eroina di Régine Robin “chiede” aiuto al cibo. Nella prima, che si svolge nel quartiere montrealese di Outremont, a maggioranza francofona, si affida al conforto dei piatti e delle bevande francesi, *steak de foie*, *tarte au citron*, *crêpes*, *champagne*, che per un po' riescono a farla sentire meno straniera. Ma un giorno, di fronte al menù di un venditore ambulante di *omelettes* caratterizzato da ben diciotto *omelettes* diverse, ma tutte recanti nomi di autori quebecchesi («omelette Émile Nelligan, omelette Lionel Groulx, omelette St-Denys Garneau, omelette Félix Antoine Savard etc.», pp. 149-150), si rende conto che non riuscirà mai ad ambientarsi nella nuova città, alla cui cultura non appartiene, e si lascia prendere dallo scoramento. Senza nemmeno accorgersene, così, si ritrova nuovamente a casa di sua zia, che l'accoglie con un pasto tipicamente ebraico: «un de ces soupers de Jitomir dont elle avait le secret. Elle ne donnerait jamais ses recettes» (p. 151). In ogni caso, benché il consumo del cibo “conosciuto”, ebraico e francese, procuri alla donna un momentaneo giovamento psicologico, anche questa seconda ipotesi di vita della protagonista termina con il suo rimpatrio.

Nella terza ipotesi, infine, l'eroina della Robin sperimenta l'ambiente multietnico del quartiere italiano Jean-Talon. Si fa coraggio ed entra nei ristoranti italiani, assaggia della «délicieuse pizza aux fruits de mer» (p. 170) e i prodotti tipici proposti da Casa Napoli e Casa del formaggio, si lascia tentare dalle «pâtes fraîches» (p. 179) servite Chez Milano e si aggira allegra tra le bancarelle del variopinto mercato Jean-Talon, dove, tra «des piles de tomates, de choux-fleurs, de poivrons, des paniers d'osier pleins de bleuets ou des fraises, [on a] l'impression par moment d'être à Naples ou en Sicile» (p. 178). E' proprio in uno dei ristoranti italiani che frequenta abitualmente che s'innamora di un giovane spagnolo: «entre le gorgonzola et la Zuppa Inglese ils [...] décid[ent] de ne plus se quitter» (p. 172). Le succulente pietanze italiane e l'informalità che

caratterizza il quartiere Jean-Talon sembrano dunque riuscire finalmente a far scomparire il senso di estraneità e solitudine patito dalla donna protagonista, che non rivela a nessuno le sue origini ebraiche. Un giorno, però, non riesce ad impedirsi di restare a guardare a lungo un panettiere che prepara la pasta dei *bagels*. L'uomo, ebreo polacco come lei, comincia a farle molte domande sulla realtà attuale della Polonia, che non visita da tempo. Vediamo che all'inizio la donna è infastidita e che poi pare quasi vergognarsi per aver nascosto la sua vera identità:

– Mais voyons je suis née à Paris, je ne suis jamais allée en Pologne!
– Ah bon, dirait-il, désabusé en pétrissant la pâte, ah bon, tu as l'accent de quelqu'un qui arrive de là-bas.
Elle lui achèterait pour se faire pardonner des piles de bagels, des blancs au sésame et des noirs au cumin⁶⁶.

Questo episodio sarà deleterio e l'eroina della vicenda deciderà, ancora una volta, di ripartire per Parigi.

Il cibo, quindi, – mangiato, preparato o semplicemente osservato – costituisce spesso una presenza di aiuto per i personaggi “stranieri” delle opere migranti, anche se non sempre l'esito delle singole vicende si dimostra assolutamente positivo.

La sfera alimentare e i luoghi ad essa competenti hanno insomma una loro importanza anche nei romanzi d'immigrazione, dove lo spostamento vissuto dai personaggi, sia esso geografico o mentale, reale o soprannaturale, è spesso accompagnato da scene ed immagini gastronomiche. Esse rivelano l'insorgere di vari elementi: la critica e la diffidenza nei confronti del cibo e delle abitudini gastronomiche *altre*, che sottendono anche i diversi costumi sociali; l'inevitabile passaggio dalla nostalgia per le pietanze e le bevande d'origine alla graduale assimilazione dei nuovi piatti; l'aiuto, infine, pratico e psicologico, che può fornire l'intero mondo del cibo, dalla visione di semplici alimenti all'attività culinaria come mezzo di espressione, dagli ambienti protettivi di ristoranti, bar e

⁶⁶ *Ibid.*, p. 194.

caffè al consumo del cibo di casa, nel difficile processo di adattamento che affrontano gli “stranieri”.

Conclusione

Le proprietà rivelatrici della sfera alimentare

Questo nostro studio sulla rappresentazione del cibo nel romanzo canadese-francese/quebecchese si proponeva di leggere i significati alimentari nelle loro innumerevoli valenze, esaminandoli nel trascorrere della storia letteraria. E' proprio questo orientamento cronologico applicato alla nostra indagine tematica che ci ha consentito di mettere in luce non solo i significati specifici assunti dalle immagini e dalle scene di cibo presenti nei testi, bensì di delineare anche un crediamo inedito percorso evolutivo in chiave gastronomica sia del motivo alimentare che dell'andamento letterario e della storia sociale del Canada-francese/Québec.

Nella prima parte del nostro lavoro è emerso così il fatto che gli autori utilizzano il cibo come lente d'ingrandimento per focalizzare alcuni dettagli tipici della vita e delle problematiche dell'epoca trattata, il XIX secolo: le difficoltà di sopportazione dei rigori invernali, che intensificano l'apprezzamento per le pietanze grasse; i valori semplici in cui credono i Franco-Canadesi, che si rispecchiano nelle caratteristiche del loro repertorio gastronomico; una forte coscienza identitaria, che tiene a differenziarsi da quella della ex madrepatria Francia; la netta linea di demarcazione esistente tra lo stile di vita dei ceti più poveri e più ricchi, che si rivela attraverso abitudini alimentari, quotidiane e festive, del tutto opposte (primo capitolo). Tramite il tema del cibo si ricava così un sommario conoscenza del modo di essere, dell'organizzazione sociale ed economica del popolo franco-canadese delle origini, incarnata nei personaggi dei romanzi.

Il motivo gastronomico, però, non è utile soltanto per illustrare al meglio le caratteristiche di un'epoca storica; infatti, con il diffondersi del romanzo della terra, tale motivo costituisce sempre più un elemento narrativo facilmente utilizzato per costruire una sorta di parametro morale con cui vengono espressi valori positivi e negativi. Il cibo – e le bevande – diventano quindi un tramite funzionale alla creazione di categorie ben definite di ciò che è concepito come buono e cattivo, benevolo o malevolo. In questo tipo di romanzo il “bene” è

rappresentato dall'ideologia della terra, il cui idillio stereotipato è messo in notevole rilievo grazie ad immagini alimentari particolarmente pregnanti (secondo capitolo): la scenografia romanzesca esterna trabocca di alberi da frutto, campi e orti rigogliosi, che danno prodotti agricoli appetibili e genuini; gli ambienti interni delle case, spesso consacrati alla preparazione degli alimenti, sono lindi e profumati, luogo perfetto per la "gestazione" del cibo; la terra è un'amorosa madre che nutre, la natura è sempre generosa e benevola e l'attività agricola, benché stancante, è considerata nobile e sacra; l'agricoltura appare profondamente legata alla religione e permette il perpetuarsi delle tradizioni dei padri fondatori; l'atteggiamento dei personaggi nei confronti della terra e di tutta la sfera nutritiva, è particolarmente solenne, quasi sacralizzato; la donna della terra, infine, è "costruita" ad arte dagli scrittori, descritta come una specie di fata del focolare e dei fornelli in grado di preparare piatti gustosi anche con gli ingredienti più poveri, trasformando così l'arte culinaria in arte "magica".

Tutto ciò che non rientra nel rassicurante e prefabbricato mondo agreste è invece considerato il "male" per eccellenza. L'ambiente cittadino, covo dei vizi e dei peccati più abominevoli, alimentari e non, e gli Altri, i "diversi", ossia Indiani ed Inglesi, ne sono i principali indiziati (terzo capitolo). Gli autori dei romanzi si servono sempre dell'ambito eno-gastronomico per illustrare i limiti oltre i quali s'infrangono i precetti del cattolicesimo: per esempio, lo sperpero di cibo e la mancanza di rispetto per questo dono divino, che gli uomini di campagna apprendono da quelli di città, conducono direttamente tra le fiamme infernali; coloro che decidono di abbandonare l'oasi paradisiaca costituita dai loro campi per gettarsi tra le "fauci" della malsana e tentacolare città, saranno puniti con perenne penuria ed insicurezza alimentare; l'alcolismo, che colpisce (non a caso) i Selvaggi e i Nemici (cioè le popolazioni autoctone e gli Anglosassoni) diventa il condensato di tutti i mali della società; mentre la voracità dell'appetito di Indiani e militari inglesi è presentata come il segnale lampante del loro essere rozzi e lontani dagli insegnamenti divini.

Il tema del cibo riflette e si rivela particolarmente adatto anche per mostrare il cambiamento di rotta che rappresenta, in ambito letterario, il declino del successo del genere della terra, già ben visibile negli ultimi testi appartenenti a questa specifica categoria (quarto capitolo). Gli scrittori "demoliscono" dall'interno, proprio sulla scena romanzesca, tutti quegli elementi di cui si erano serviti in precedenza per organizzare l'intera dinamica del mito *du terroir*. Per farlo utilizzano fortemente il motivo alimentare: all'improvviso la natura diventa matrigna, incendi e cataclismi naturali devastano i raccolti; i prodotti agricoli non

sono più né gustosi né di bell'aspetto, ma servono allo stretto sostentamento; la fame dei personaggi diventa insaziabile e i loro comportamenti quasi animaleschi. Negli ultimi romanzi della terra si nota anche un primo accenno di quella che, a partire dal romanzo moderno, sarà la tendenza dominante degli scrittori nell'utilizzo del tema del cibo, ossia il suo impiego in chiave psicologica: l'alimentazione comincia a rispecchiare vistosamente il carattere intimo e individuale dei personaggi e i loro rapporti interpersonali. Così il diverso approccio al cibo, moderato e schizzinoso oppure gioviale e godereccio, connota personalità differenti e diverse concezioni di vita; la mancata serenità nel condividere il pasto con una persona segnala un conflitto o l'incomprensione; il rifiuto e il disgusto per il cibo semplice di campagna denota, invece, l'allontanamento mentale, prima ancora che fisico, dell'individuo dalla realtà agreste. Se, effettivamente, gli scrittori hanno descritto finora un mondo piuttosto chiuso e diffidente nei confronti delle novità, ora tutto sta cambiando, e tale cambiamento comprende anche una nuova rappresentazione del cibo: è così che sulla scena irrompono personaggi stranieri portatori di pietanze sconosciute ma per tutti gustose, alle quali corrispondono anche costumi sociali più liberi, che minano a poco a poco il rigido universo della terra. Non solo: è vero che s'impongono personaggi nuovi, ma anche le figure tradizionali subiscono un'evidente trasformazione, tanto che il capofamiglia rude e vigoroso non riesce più a digerire il buon cibo che gli dona la terra dei suoi padri e la donna della terra, da esperta massima dei fornelli, diventa una cuoca incapace, priva sia di "vocazione" culinaria che di appetito.

Nella seconda parte della nostra indagine sul cibo, dedicata al nuovo scenario che si profila nel romanzo moderno-contemporaneo, questa valenza psicologica e simbolica del motivo alimentare si accentua notevolmente: ci siamo dunque concentrati sui sentimenti e sulle sensazioni di cui esso è portatore. Nell'ambiente cittadino si notano numerose contraddizioni: dal un lato l'elemento cibo, persa la sua aura di sacralità, perde anche d'importanza, considerato soltanto come un bene materiale; dall'altro diventa però uno status-symbol, specchio di agiatezza e tranquillità economica (primo capitolo). Questo fa sì che i ceti alti lo utilizzino con superficialità per imporre la loro condizione sociale privilegiata, ma senza trarne troppo piacere; al contrario, che le classi più modeste lo desiderino smodatamente, senza poterlo avere. Gli scrittori dei romanzi danno vita, così, ad una folta schiera di personaggi irrequieti, insoddisfatti e sempre alla ricerca di qualcosa di non ben definito, i quali spesso mangiano per colmare smisurati vuoti interiori, trovando nell'atto nutritivo un

momento di sollievo. Possono essere gli alimenti stessi, con il loro sapore/odore e con la loro presenza vitale e rassicurante, a consolare, stimolare, soddisfare, tenere compagnia. S'impone però anche un motivo inedito: il cibo come "rifugio" esterno da un contesto domestico soffocante o, al contrario, come "nido" interno, che protegge da una realtà che spaventa. A questo proposito, pur essendo la cucina ancora presente sulla scena romanzesca moderna, nel nuovo ambiente cittadino i personaggi creano dei nuovi luoghi del cibo: la vetrina dei negozi, lo stand, il bar, il caffè, il ristorante etc. In particolare il ristorante ha un ruolo di grande rilievo, perché è spesso gestito da stranieri e apre quindi la porta alla "diversità". Insomma, il cibo e i luoghi che lo riguardano sono in grado di riempire i bisogni dei personaggi del romanzo urbano e di dare corpo e sostanza ai loro desideri, fisici e mentali.

Nel quadro del romanzo moderno-contemporaneo, il cibo costituisce poi sempre più una vera e propria cartina di tornasole della caratterizzazione psicologica dei personaggi (secondo capitolo). In molti casi ci troviamo di fronte ad un'evidente "mappa" gastronomica del mondo interiore degli eroi romanzeschi: il dolore, l'angoscia, la delusione, ma anche la gioia, la serenità, l'entusiasmo, si deducono dal modo di mangiare e dall'approccio con l'atto nutritivo; la personalità, la visione della vita, della morte, il ricordo dell'infanzia che poi influenza l'esistenza adulta, le relazioni con gli altri sono tutti elementi che mostrano di possedere un chiaro legame con le abitudini alimentari dei personaggi. Il tema del cibo accompagna dunque il lettore nella conoscenza e nella scoperta dell'anima dei personaggi e dei loro meandri psicologici. Gli autori riservano un'attenzione particolare ai rapporti familiari e a quelli di coppia, il cui funzionamento, buono o cattivo, si esplicita attraverso la condivisione o meno dei pasti, l'equilibrio alimentare o, al contrario, le sfasature fisiche e mentali derivanti da patologie bulimiche e/o anoressiche.

L'ambito psicologico non è, però, il solo che vede protagonista il settore alimentare: il motivo gastronomico si rivela un ottimo mezzo di espressione anche del discorso sociale; infatti, con l'avvento della società moderna s'impongono nuovi valori e nuove priorità, che nei romanzi trovano spesso il modo di emergere tramite scene ed immagini alimentari (terzo capitolo). L'attaccamento alla cucina tradizionale, ad esempio, indica la volontà dei Quebecchesi, incarnati nei protagonisti delle vicende romanzesche, di rivendicare la propria identità specifica contro la crescente omologazione statunitense; il proliferare di passaggi dedicati alle strategie di vendita di prodotti alimentari "tipici", sia nei negozi che nei ristoranti e talvolta anche a scapito della loro

autenticità, mostra contemporaneamente l'importanza sempre più elevata che la collettività accorda anche al profitto economico; la comparsa – e la derisione – di figure ecclesiastiche che non sanno resistere ai piaceri del palato è legata, invece, all'affievolirsi collettivo del tradizionale sentimento religioso; la presenza di nuovi personaggi, come il cuoco o la cameriera accaniti lettori/scrittori denota la diffusione della cultura anche tra i ceti medio-bassi, mentre l'utilizzo sempre più frequente, da parte degli autori, di un cibo “da viaggio”, consumato frettolosamente all'aperto, per strada, durante la guida, nei parchi, può essere letto come il segno del bisogno di libertà e di movimento di una società troppo a lungo costretta e soffocata da rigidi confini e convenzioni. Anche per quanto riguarda le minoranze etniche si evidenziano dei nuovi elementi: cibi e pietanze stranieri appaiono numerosi, ora apprezzati, ora criticati dai Quebecchesi, mentre si assiste ad una certa rivalutazione dei costumi culinari degli Indiani, ampiamente disprezzati, invece, nel romanzo storico e della terra. E' chiaro il fatto che dal Secondo dopoguerra la società quebecchese si è evoluta, aprendosi a ciò che è nuovo e diverso e accogliendo al suo interno tutti quei cambiamenti sociali ed ideologici derivanti dall'inevitabile mescolanza etnica e dagli scambi culturali tipici del mondo moderno.

Anche il romanzo d'immigrazione, ormai parte integrante della letteratura quebecchese, presenta alcune peculiarità narrative notevoli in ambito gastronomico; infatti, gli autori espongono spesso le sensazioni e i sentimenti dei loro personaggi immigrati e “stranieri” attraverso scene alimentari. La nostalgia per il paese natio, ad esempio, si esprime tramite il ricordo e il desiderio di pietanze che non è più possibile gustare; la diffidenza, la curiosità o, al contrario, l'entusiasmo per il paese d'accoglienza si notano via via nel sospetto, nel disgusto, nell'esaltazione per i piatti e i cibi nuovi propri del paese di accoglienza; infine, la graduale assimilazione dei costumi sociali del paese acquisito si può osservare nell'apprezzamento di sapori inizialmente rifiutati e nell'appropriazione spontanea di quelle abitudini in un primo momento disprezzate.

Con questo nostro studio abbiamo inteso mostrare quanto presente e significativa possa rivelarsi il tema del cibo lungo tutto il corso di una letteratura esigua sì, se si vuole, ma così variegata anche per via del suo particolare processo socio-storico, che in questo lavoro si riflette. Ci auguriamo che esso possa destare l'interesse e la curiosità anche di coloro che ritenevano che il cibo fosse un elemento minoritario e insignificante all'interno di questo specifico mondo letterario. Da parte nostra abbiamo caparbiamente perseguito questo scopo per

dimostrare appassionatamente il contrario. Chissà che in futuro non possano aprirsi piste d'indagine ancora più approfondite; del resto l'immaginario della tavola è talmente ricco di risorse che è ben lontano dal potersi esaurire e «l'homme est trop gourmand, de sens et de saveurs»¹, per rinunciarvi:

C'est, du moins, la prouesse et la promesse de notre imaginaire, de nous entraîner sur cette pente délicieuse, en renouant avec l'esprit de la table et son invention permanente².

Insomma, il tempo trascorrerà inesorabile, portando con sé guai, miglierie e cambiamenti, ma i piatti sulle nostre tavole avranno sempre qualcosa di nuovo da raccontarci.

¹ Jean Jacques BOUTAUD (sous la direction de), *L'imaginaire de la table. Convivialité, commensalité et communication*, cit., p. 17.

² *Ibid.*

Bibliografia

I)	Corpus di riferimento	p. 381
II)	Studi sul tema del cibo	p. 385
III)	Bibliografie e dizionari linguistici e letterari	p. 394
	a) generali	p. 394
	b) sul Québec	p. 395
IV)	Studi sul Québec	p. 397
	a) letteratura	p. 397
	b) storia e società	p. 403
V)	Studi sulla postcolonialità e sulle letterature francofone	p. 405
VI)	Opere di teoria letteraria	p. 406
VII)	Varia	p. 407
VIII)	Principali siti web consultati	p. 408

I) Corpus di riferimento

ASSINIWI Bernard, *Recettes typiques des Indiens*, Québec, Leméac, 1972.

ASSINIWI Bernard, *Recettes indiennes et survie en forêt*, Québec, Leméac, 1972.

AUBERT DE GASPÉ Philippe (père), *Les anciens Canadiens*, Montréal, Fides, 1975 (prima edizione 1863).

AUBERT DE GASPÉ Philippe (fils), *Le chercheur de trésors ou l'influence d'un livre, roman de mœurs et d'alchimie*, Montréal, Nouvelles Éditions de Poche Ltée, 1968 (prima edizione 1837).

BEAUGRAND Honoré, *La chasse-galerie*, Montréal, Fides, 1973 (prima edizione 1891).

BEAUGRAND Honoré, *Jeanne la fileuse. Épisode de l'émigration franco-canadienne aux États-Unis*, Québec, Fides, 1980 (prima edizione 1875).

BEAUCHEMIN Yves, *Le matou*, Québec, Éditions Québec-Amérique, 1981.

BLAIS Marie-Claire, *Une saison dans la vie d'Emmanuel*, Montréal, Boréal, 1991 (prima edizione 1965).

BOUCHER de BOUCHERVILLE Georges, *Une de perdue, deux de trouvées*, Québec, Hurtubise, 1981 (prima edizione 1864).

BOURASSA Napoléon, Jacques et Marie. *Souvenir d'un peuple dispersé*, Montréal, Fides, 1976 (prima edizione 1865).

CARON Katerine, *Vous devez être heureuse*, Montréal, Boréal, 2004.

CHARBONNEAU Robert, *Les désirs et les jours*, Montréal, Éditions de l'Arbre, 1948.

CHAUVEAU Pierre-J.-Olivier, *Charles Guérin. Roman de mœurs canadiennes*, Québec, Fides, 1978 (prima edizione 1853).

CHEN Ying, *Lettres chinoises*, Arles, Actes sud, 1998 (prima edizione 1993).

CHEN Ying, *La mémoire de l'eau*, Montréal, Leméac, 1992.

CHEN Ying, *L'ingratitude*, Montréal, Leméac, 1996 (prima edizione 1995).

CHEN Ying, *L'immobile*, Arles, Actes Sud, 1998.

CHEN Ying, *Le champ dans la mer*, Paris, Seuil, 2002.

CHEN Ying, *Querelle d'un squelette avec son double*, Montréal, Boréal, 2003.

CONAN Laure, *Angéline de Montbrun*, Fides, Montréal, 1950 (prima edizione 1884).

DUCHARME Réjean, *L'avalée des avalés*, Paris, Gallimard, 1991 (prima edizione 1966).

FARHOUD Abla, *Le bonheur a la queue glissante*, Montréal, L'Hexagone, 1998.

FRÉCHETTE Louis, *La Noël au Canada*, Montréal, Fides, 1974 (prima edizione 1899).

GÉRIN LAJOIE Antoine, *Jean Rivard le défricheur: récit de vie réelle*, suivi de *Jean Rivard économiste*, Montréal, Hurtubise, 1977 (prima edizione 1862).

GODBOUT Jacques, *Salut Galarneau!*, Paris, Seuil, 1982 (prima edizione 1963).

GRIGNON Claude-Henri, *Un homme et son péché*, Montréal, Les Presses de l'Université de Montréal, 1986 (prima edizione 1933).

GUÈVREMONT Germaine, *Le survenant*, Montréal, Fides, 1974 (prima edizione 1945).

GUÈVREMONT Germaine, *Marie Didace*, Montréal, Fides, 1947.

HÉBERT Anne, *Les chambres de bois*, Paris, Seuil, 1958.

HÉMON Louis, *Maria Chapdeleine*, Montréal, Fides, 1961 (prima edizione 1921).

LABERGE Albert, *La scouine*, Montréal, Les Quinze Éditeur, 1980 (prima edizione 1918).

LACOMBE Patrice, *La terre paternelle*, Montréal, Hurtubise, 1972 (prima edizione 1846).

LAFERRIÈRE Dany, *Comment faire l'amour avec un nègre sans se fatiguer*, Montréal, VLB Éditeur, 1985.

LANGEVIN André, *Poussière sur la ville*, Montréal, Tisseyre, 1968 (prima edizione 1953).

L'ÉCUYER Eugène, *La fille du brigand* (prima edizione 1844), in DORION Gilles (a cura di), *Les meilleurs romans québécois du XIX^e siècle*, Montréal, Fides, 1996.

LE MAY Pamphile, *Picounoc le maudit*, Montréal, Hurtubise, 1972 (prima edizione 1878).

LEMELIN Roger, *Les Plouffe*, Montréal, Le Cercle du livre de France, 1968 (prima edizione 1948).

MARMETTE Joseph, *Le chevalier de Mornac. Chronique de la Nouvelle-France*, Montréal, Hurtubise, 1972 (prima edizione 1873).

MICONE Marco, *Le figuier enchanté*, Montréal, Boréal, 1992.

OLLIVIER Émile, *La Brûlerie*, Montréal, Boréal, 2004 (prima edizione 2002).

PANNETON Philippe (in arte RINGUET), *Trente arpents*, Montréal, Fides, 1978 (prima edizione 1938).

PARENT Guy, *L'enfant chinois*, Montréal, Éditions Québec Amérique, 1998.

POTVIN Damase, *Restons chez nous*, Montréal, Granger frères, 1945 (prima edizione 1908).

POULIN Jacques, *La tournée d'automne*, Ottawa, Leméac, 1993.

POULIN Jacques, *Le cœur de la baleine bleue*, Montréal, Leméac, 1987 (prima edizione 1970).

POULIN Jacques, *Les grandes marées*, Montréal, Leméac, 1986 (prima edizione 1978).

POULIN Jacques, *Jimmy*, Montréal, Leméac, 1999 (prima edizione 1969).

POULIN Jacques, *Volkswagen blues*, Montréal, Leméac, 1998 (prima edizione 1984).

QUESNEL Joseph, *L'anglomanie ou le dîner à l'anglaise, Comédie en un acte et en vers* (prima edizione 1808), texte établi et annoté par Édouard Magessa O'Reilly, 2002, Bibliothèque des textes méconnus, <http://www.mun.ca/textes/>

ROBIN Régine, *La Québécoite*, Montréal, Éditions Typo, 2004 (prima edizione 1983).

ROY Gabrielle, *Bonheur d'occasion*, Montréal, Boréal, 1993 (prima edizione 1945).

SAVARD Félix Antoine, *Menaud maître-draveur*, Montréal, Fides, 1982 (prima edizione 1937).

TACHÉ Joseph Charles, *Forestiers et Voyageurs*, Montréal, Fides, 1946 (prima edizione 1861).

TREMBLAY Michel, *Le cahier noir*, Paris, Leméac, 2003.

II) Studi sul tema del cibo

AA.VV., *Identité alimentaire et altérité culturelle*, Actes du colloque de Neuchâtel, 12-13 novembre 1984, Neuchâtel, Les Presses de l'Université de Neuchâtel, 1985.

AA. VV., *Il cibo raccontato: nel mondo dell'alimentazione tra fantasia e realtà*, Raccolta dei saggi riguardanti la mostra "Cibo, fiabe e fantasia", Genova, Carlini, 1993.

AA.VV., *L'imaginaire des nourritures*, Grenoble, Les Presses Universitaires de Grenoble, 1989, textes réunis et présentés par Simone Vienne.

ACCORSI Maria Grazia, *Personaggi letterari a tavola e in cucina: dal giovane Werther a Sal Paradiso*, Palermo, Sellerio, 2005.

ALLENDE Isabel, *Afrodita. Racconti, ricette e altri afrodisiaci*, traduzione di Elena Liverani e Simona Geroldi, Milano, Feltrinelli, 1998.

ANDRÉE BIZIER Hélène, *Le menu quotidien en Nouvelle-France*, Montréal, Art Global, 2004.

ARIÈS Paul, *La fin des mangeurs. Les métamorphoses de la table à l'âge de la modernisation alimentaire*, Paris, Desclée de Brouwer, 1997.

ARIÈS Paul, *Les fils de McDo. La McDonalisation du Monde*, Paris, L'Harmattan, 1997.

ASSOULY Olivier, *Les nourritures divines. Essai sur les interdits alimentaires*, Paris, Actes Sud, 2002.

ASSOULY Olivier, *Les nourritures nostalgiques. Essai sur le mythe du terroir*, Paris, Actes Sud, 2004.

“Autrement”, Collection Mutations, 191, février 2000: *Alcools, rites et dérives*.

“Autrement”, Série Mutations/mangeurs, 206, juillet 2001: *Casse-croûte. Aliment portatif, repas indéfinissable*.

“Autrement”, Série Mutations/mangeurs, 140, novembre 1993: *La gourmandise. Délices d'un péché*.

“Autrement”, Série Mutations/mangeurs, 149, novembre 1994: *Manger magique*.

“Autrement”, Série Mutations/mangeurs, 154, mars 1995: *Mille et une bouches, cuisines et identités culturelles*.

“Autrement”, Série Mutations/mangeurs, 129, avril 1992: *Nourritures d'enfance. Souvenirs aigres-doux*.

“Autrement”, 108, septembre 1989: *Nourritures, plaisirs et angoisses de la fourchette*.

“Autrement”, Collection Mutations, 187, septembre 1999: *Pot-au-feu convivial et familial: histoires d'un mythe*.

“Avallon. L'uomo e il sacro”, 39, 1996: *A tavola con gli dei. La cultura del cibo tra alimentazione e simbologia*.

BARTHES Roland, *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*, "Annales", 5, automne 1961.

BATAILLE Marie-Claire (sous la direction de), *Cuisines: reflets des sociétés*, Condés-sur-Noireau, Éditions Sépia, 1996.

BELL David, VALENTINE Gill, *Consuming geographies. We are where we eat*, New York, Routledge, 1997.

BERRY Wendell, *Per mangiare responsabilmente*, "I quaderni di Micromega", 4, ottobre 2004: *Il cibo e l'impegno*.

BERGER John, *Identité, à vos marques*, "Autrement", Série Mutations/mangeurs, 154, mars 1995: *Mille et une bouche, cuisines et identités culturelles*.

BIASIN Gian Paolo, *I sapori della modernità. Cibo e romanzo*, Bologna, Il Mulino, 1991.

BIGOT Emmanuelle, *Le gourmand émotif*, Paris, Seuil, 1997.

BORDO Susan, *Il peso del corpo*, traduzione di Giovanna Bettini, Milano, Feltrinelli, 1997.

BOUTAUD Jean Jacques (sous la direction de), *L'imaginaire de la table. Convivialité, commensalité et communication*, Paris, L'Harmattan, 2004.

BRAGAGLIA Cristina, *Sequenze di gola. Cinema e cibo*, Fiesole, Cadmo, 2002.

BRÉCOURT-VILLARS Claudine, *Voluptés de chère et de chair*, "Autrement", Série Mutations/mangeurs, 140, novembre 1993: *La gourmandise. Délices d'un péché*.

BRILLAT Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, Pierre Waleffe, 1967 (prima edizione 1825).

BRUGO Isabella, Guido FERRARO, Caterina SCHIAVON, Manuela TARTARI, *Al sangue o ben cotto. Miti e riti intorno al cibo*, Roma, Meltemi, 1998.

BUONACCORSI Eugenio, *Lo spettacolo in tavola*, in AA. VV., *Il cibo raccontato*, Genova, Carlini, 1993.

CAMPORESI Piero, *La terra e la luna, alimentazione, folclore e società*, Milano, Il Saggiatore, 1989.

CAMPORESI Piero, *Il sugo della vita*, Milano, Garzanti, 1997.

CAMPORESI Piero, *Le officine dei sensi. Il corpo, il cibo, i vegetali*, Milano, Garzanti, 1985.

“Cap-aux-diamants”, 44, hiver 1996: *Les plaisirs de la table*.

CARTER Angela, *La donna pomodoro. Eros, cibo e letteratura*, traduzione di Valeria Viganò, Roma, Fazi, 1997.

CARUGATI Decio, *Trionfo del banchetto: carni imbandite nel mito e nella storia*, Silvana Editoriale, 1996.

CELANO Giuseppe, *I simboli della restrizione e dell'abbondanza alimentare*, in AA. VV., *Il cibo raccontato*, Genova, Carlini, 1993.

CHAPEL Alain, *La cuisine c'est beaucoup plus que des recettes*, Paris, Éditions Robert Laffont, 1980.

CHÂTELET Noëlle, *Le corps à corps culinaire*, Paris, Seuil, 1977.

CHEVRIER Francis, *Histoire et nourritures terrestres*, Nantes, Pleins feux, 2000.

CHIVA Matty, *L'amateur de durian*, “Autrement”, Série Mutations/mangeurs, 140, novembre 1993: *La gourmandise. Délices d'un péché*.

CORBEAU Jean-Pierre, *Rituels alimentaires et mutations sociales*, “Cahiers internationaux de sociologie”, XCII, janvier-juin 1992: *Nos rites profanes*.

CORBEAU Jean-Pierre, POULAIN Jean-Pierre, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Mayenne, Éditions Privat, 2002.

DALLA VIA Gudrun, *Alimentazione ed emozioni. Come il cibo influenza i nostri stati d'animo*, Como, Red edizioni, 2001.

DIBIE Pascal, *Les périls de la table avant, pendant et après ...*, “Revue internationale de l'imaginaire”, 7, été 1997: *Cultures, nourritures*.

DIODATO Luciana, *Il linguaggio del cibo. Simboli e significati del nostro comportamento alimentare*, Roma, Rubettino, 2001.

DOUGLAS Mary, *Antropologia e simbolismo. Religione, cibo e denaro nella vita sociale*, traduzione di Eleonora Bona, Bologna, Il Mulino, 1985.

DUHAMEL Paul-Guy, *L'imaginaire alimentaire québécois*, “Possibles”, 4 (20), automne 1996: *L'art dehors*.

FINKELSTEIN Joanne, *Andare a pranzo fuori. Sociologia delle buone maniere*, traduzione di Virginia Teodori, Bologna, Il Mulino, 1992.

FISCHLER Claude, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 1990.

FISCHLER Claude, *Magie, charme et aliments*, “Autrement”, Série Mutations/mangeurs”, 149, novembre 1994: *Manger magique*.

FYSON Donald, *Du pain au madère: l'alimentation à Montréal au début du XIX^e siècle*, “Revue d'histoire de l'Amérique française”, 1 (46), été 1992.

GAUTHIER Jean-Louis, *Au fil des ans la cuisine a changé de visage*, “Châtelaine”, 2 (25), février 1984.

GILLET Philippe, *Le goût et les mots. Littérature et gastronomie (XIV^e-XX^e siècles)*, Paris, Éditions Payot & Rivages, 1993.

GIORDANO Isabelle, *Les belles choses de la vie: 20 récits gourmands confiés à Isabelle Giordano*, Genève, Minerva, 2004.

GOHARD-RADENKOVIC Aline, *L'ambivalence des identités alimentaires: lieux d'appartenances, de rejets, d'appropriations et de métissages culturels*, in CALLARI GALLI Matilde (a cura di), *Il meticcato culturale. Luogo di creazione, di nuove identità o di conflitto?*, Bologna, Clueb, 2005.

HANI Jean, *Nourriture et spiritualité*, in AA. VV., *L'imaginaire des nourritures*, Grenoble, Les Presses Universitaires de Grenoble, 1989.

HARRIS Marvin, *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, traduzione di Piero Arlorio, Torino, Einaudi, 1992.

HARRUS-RÉVIDI Gisèle, *Psychanalyse de la gourmandise*, Paris, Éditions Payot & Rivages, 1997.

LA CECLA Franco, *La pasta e la pizza*, Bologna, Il Mulino, 1998.

LACHANCE André, *Des français en Amérique. L'adaptation des premiers colons*, "Cap-aux-diamants", hors série 2004.

LAFRANCE Marc, *Le goût du gras en Nouvelle-France*, "Cap-aux-diamants", 44, hiver 1996: *Les plaisirs de la table*.

LAFRANCE Marc, DESLOGES Yvon, *Goûter à l'histoire. Les origines de la gastronomie québécoise*, Montréal, Les Éditions de la Chenelière, 1989.

LAHLOU Saadi, *Penser manger. Alimentation et représentations sociales*, Paris, Les Presses Universitaires de France, 1998.

LÉVI-STRAUSS Claude, *Le cru et le cuit*, Paris, Plon, 1964.

LEVENSTEIN Harvey, *Paradox of plenty. A social History of Eating in Modern America*, Oxford, Oxford University Press, 1993.

“Liberté”, 256 (44), 2, mai 2002: *Calmars à l’encre*.

LUPTON Deborah, *L’anima nel piatto*, traduzione di Susanna Falchero, Bologna, Il Mulino, 1999.

MARCHI Cesare, *Quando siamo a tavola*, Milano, Rizzoli, 1990.

MARCHESI Gualtiero, VERCELLONI Luca, *La tavola imbandita. Storia estetica della cucina*, Roma, Laterza, 2003.

MARTIN Paul-Louis, *Les fruits du Québec. Histoire et traditions des douceurs de la table*, Sillery, Septentrion, 2002.

MELDINI Piero, *Le pentole del diavolo: cibo, eros e violenza*, Milano, Camunia editrice, 1989.

“I quaderni di Micromega”, 4, ottobre 2004: *Il cibo e l’impegno*.

MONTANARI Massimo, *Cibo, storia, didattica*, “I quaderni di Micromega”, 4, ottobre 2004: *Il cibo e l’impegno*.

MONTANARI Massimo (a cura di), *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, Roma, Laterza, 2002.

MONTANARI Massimo (a cura di), *Il nuovo convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell’età moderna*, Roma, Laterza, 1991.

“Mots pluriels et grands thèmes de notre temps”, Revue électronique de Lettres à caractère international, 15, septembre 2000: *Cuisine d’Afrique, cuisine d’ailleurs*, <http://www.arts.uwa.edu.au/MotsPluriels/>

MOUSSETTE Marcel, *Entretenir le feu. La cuisine au cœur de la vie*, “Cap-aux-diamants”, 36, hiver 1994.

MUZZARELLI Maria Giuseppina, TAROZZI Fiorenza, *Donne e cibo*, Milano, Mondadori, 2003.

NAHOUM-GRAPPE Véronique, *La vérité du casse-croûte, l'impasse du grignotage*, "Autrement", Série Mutations/mangeurs, 206, juillet 2001: *Casse-croûte. Aliment portatif, repas indéfinissable*.

NICOLE Guillaume, *Le plat du jour, personnages pouliniens en sauce béarnaise*, "Québec français", 126, été 2002: *Littérature & cuisine*.

ORY Pascal, *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, Gallimard, 1998.

PARADIS Catherine, *L'appétit sexuel. Vampirisme et cannibalisme passionnés dans la littérature*, "Québec français", 126, été 2002: *Littérature & cuisine*.

PERRON Michèle, *De la Commission des liqueurs à la Société des alcools*, "Cap-aux-diamants", 44, hiver 1996: *Les plaisirs de la table*.

PINEAU Gisèle, *Goûtons la saveur des mots et des mets*, in BOUSTANI Carmen, *Effets du féminin. Variations narratives francophones*, Paris, Karthala, 2003.

PORTINARI Folco, *Il piacere della gola, il romanzo della gastronomia*, Milano, Camunia Editrice, 1986.

POULAIN Jean-Pierre, *La nourriture de l'autre: entre délices et dégoûts. Réflexions sur le relativisme de la sensibilité alimentaire*, "Revue internationale de l'imaginaire", 7, été 1997: *Cultures, nourritures*.

POULAIN Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, PUF, 2002.

"Québec français", 126, été 2002: *Littérature & cuisine*.

"Revue internationale de l'imaginaire", 7, été 1997: *Cultures, nourritures*.

RIGOTTI Francesca, *La filosofia in cucina. Piccola critica della ragion culinaria*, Bologna, Il Mulino, 1999.

ROUANET Marie, *La cuisine: lieu des femmes*, “Autrement”, Série Mutations/mangeurs, 129, avril 1992: *Nourritures d'enfance, souvenirs aigres-doux*.

SCARPINATO Roberto, *Marilyn Monroe e la cassata siciliana*, “I quaderni di Micromega”, 4, ottobre 2004: *Il cibo e l'impegno*.

SAINT-GERMAIN Geneviève, *Une gourmande passe à table*, “Châtelaine”, 7 (45), juillet 2004.

SERINO Vinicio, *L'umanità a tavola. Visioni del mondo e culture alimentari: elementi per una storia sociale del cibo*, Firenze, Angelo Pontecorboli Editore, 2003.

SOLER Jean, *Sémiotique de la nourriture dans la Bible*, “Annales”, 4, été 1973.

TAGLIAPIETRA Andrea, *Metafisica dello champagne*, “I quaderni di Micromega”, 4, ottobre 2004: *Il cibo e l'impegno*.

TETI Vito, *Il colore del cibo*, Roma, Meltemi, 1999.

“Textyles. Revue des lettres belges de langue française”, 23, 2003: *Les mots de la faim: les écrivains et la nourriture*.

TOUSIGNANT Éric, *Discours alimentaire dans les premières Relations de Paul Lejeune*, Mémoire de maîtrise, Université de Montréal, Département d'études françaises, 2000.

TOUSSAINT-SAMAT Maguelonne, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Paris, Bordas, 1987.

“Le magazine TRANSITION”, 34 (2), été 2004: *La dépendance au sein de nos familles*, L’Institut Vanier de la famille, Bibliothèque virtuelle, www.ivfamille.ca/library/transition/342

VILLEDIEU Yannick, *La révolution des chefs*, “L’actualité”, 12 (27), août 2002.

VISSER Margaret, *Les dieux ont faim. Histoire mythologique d’un simple repas*, traduction di Elise de Bellefeuille, Montréal, Québec Amérique, 1988.

III) Bibliografie e dizionari linguistici e letterari

a) generali

BEAUMARCHAIS Jean-Pierre, COUTY Daniel, REY Alain (sous la direction de), *Dictionnaires des littératures de langue française*, Paris, Bordas, 1984-1994 (11 volumi).

Bibliografia delle opere e degli studi di letteratura francese e francofona in Italia 1980-1989, I, a cura di Giovanni Bogliolo, Paolo Carile, Mario Matucci, Fasano-Genève, Schena-Slatkine, 1992.

Bibliografia delle opere e degli studi di letteratura francese e francofona in Italia 1990-1994, II, a cura di Giovanni Bogliolo, Paolo Carile, Mario Matucci, Fasano-Genève, Schena-Slatkine, 1996.

Bibliografia delle opere e degli studi di letteratura francese e francofona in Italia 1995-1999, III, Torino-Paris, L’Harmattan Italia, 2001.

DEMOUGIN Jacques (sous la direction de), *Dictionnaire historique, thématique et technique des littératures française et étrangères, anciennes et modernes*, I, A-K, Paris, Larousse, 1985.

DEMOUGIN Jacques (sous la direction de), *Dictionnaire historique, thématique et technique des littératures française et étrangères, anciennes et modernes*, II, L-Z, Paris, Larousse, 1986.

DIDIER Béatrice (sous la direction de), *Dictionnaire universel des littératures*, Paris, PUF, 1994 (3 volumi).

CHEVALIER Jean (sous la direction de), avec la collaboration de Alain Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles: mythes, rêves, coutumes, gestes, formes, figures, couleurs, nombres*, Paris, Éditions Robert Laffont, 1969.

Le petit Larousse illustré, Paris, Larousse, 1992.

MLA, International Bibliography on-line.

REY-DEBOVE Josette, REY Alain (sous la direction de), *Le Nouveau Petit Robert: Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française*, Paris, Dictionnaires Le Robert, 1993.

REY Alain (sous la direction de), *Le Grand Robert de la langue française: Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française de Paul Robert*, Paris, Dictionnaires Le Robert, 2001 (6 volumi).

b) sul Québec

AUBIN Paul, *Bibliographie de l'histoire du Québec et du Canada*, Québec, Institut québécois de recherche, 1987 (2 volumi).

BELISLE Louis-Alexandre, *Dictionnaire nord-américain de la langue française*, Montréal, Beauchemin, 1979.

BOULANGER Jean-Claude (sous la direction de), *Le Robert. Dictionnaire québécois d'aujourd'hui, langue française, histoire, géographie, culture générale*, Paris, Les Dictionnaires Le Robert, 1993.

CHARTIER Daniel, *Dictionnaire des écrivains émigrés au Québec 1800-1999*, Québec, Nota bene, 2003.

Dizionari linguistici on-line:

<http://clicnet.swarthmore.edu/dictionnaires.html>;

<http://www.usherbrooke.ca/biblio/internet/dictio/diclang.html>;

<http://canadaimage.free.fr/lexiquequebecois.html>.

DESMEULES Georges, LAHAIE Christiane (a cura di), *Dictionnaire des personnages du roman québécois, 200 personnages des origines à nos jours*, Québec, L'instant même, 2003.

DESRUISSEAU Pierre, *Dictionnaire des expressions québécoises*, Montréal, Bibliothèque québécoise, 1990.

DIONNE René, CANTIN Pierre, *Bibliographie de la critique de la littérature québécoise et canadienne-française dans les revues canadiennes*, Ottawa, Les Presses de l'Université d'Ottawa, 1988.

HAMEL Réginald, HARE John, WYCZYNSKI Paul, *Dictionnaire des auteurs de langue française en Amérique du Nord*, Montréal, Fides, 1989.

HARE John, *Bibliographie du roman canadien-français 1837-1962*, Montréal, Fides, 1971.

HAYNE David, *Bibliographie critique du roman canadien-français 1837-1900*, Montréal, Les Presses de l'Université Laval, 1968.

LAFLÈCHE Guy, *Bibliographie littéraire de la Nouvelle-France*, Québec, Les Éditions du Singulier, 2000.

LAPOINTE Raoul, *Des mots pittoresques et savoureux: dictionnaire du parler populaire au Québec*, Montréal, Lidec, 1991.

LEMIRE Maurice (sous la direction de), *Dictionnaire des œuvres littéraires du Québec (DOLQ), I, Des origines à 1900*, Montréal, Fides, 1980.

LEMIRE Maurice (sous la direction de), *Dictionnaire des œuvres littéraires du Québec* (DOLQ), II, 1900-1939, Montréal, Fides, 1980.

LEMIRE Maurice (sous la direction de), *Dictionnaire des œuvres littéraires du Québec* (DOLQ), III, 1940-1959, Montréal, Fides, 1982.

LEMIRE Maurice (sous la direction de), *Dictionnaire des œuvres littéraires du Québec* (DOLQ), IV, 1960-1969, Montréal, Fides, 1984.

LEMIRE Maurice (sous la direction de), *Dictionnaire des œuvres littéraires du Québec* (DOLQ), V, 1970-1975, Montréal, Fides, 1987.

DORION Gilles (sous la direction de), *Dictionnaire des œuvres littéraires du Québec* (DOLQ), VI, 1976-1980, Montréal, Fides, 1994.

MENEY Lionel (sous la direction de), *Dictionnaire québécois français*, Montréal, Guérin, 1999.

RODGERS David, *Dictionnaire de la langue québécoise rurale*, Montréal, VLB, 1977.

TREMBLAY Jean-Pierre, *Bibliographie québécoise*, Ottawa, Les Presses de l'Université d'Ottawa, 1973.

IV) Studi sul Québec

a) letteratura

AA.VV., *Le roman canadien-français. Évolution, témoignage, bibliographie*, Archives des Lettres Canadiennes, III, Montréal, Fides, 1971.

ALLARD Jacques, *Le roman du Québec. Histoire. Perspectives. Lectures*, Québec, Éditions Québec-Amérique, 2000.

BESSETTE Gérard, *Une littérature en ébullition*, Ottawa, Éditions du Jour, 1968.

BOIVIN Aurélien (sous la direction de), *Question d'histoire littéraire. Mélanges offerts à Maurice Lemire*, Montréal, Nuit Blanche éditeur, 1996.

BRUNET Berthelot, *Histoire de la littérature canadienne-française suivie de portraits d'écrivains*, Montréal, 1970.

CASSISTA Claude, CHAMBERLAND Roger, LÉVESQUE Robert, WEINMANN Heinz (sous la direction de), *Littérature québécoise, des origines à nos jours, textes et méthode*, Québec, Hurtubise, 1996.

CHARBONNEAU Robert, *Romanciers canadiens*, Québec, Les Presses de l'Université Laval, 1972.

COPPENS Patrick, *Littérature québécoise contemporaine*, Québec, Ministère de l'Éducation, 1982.

CORZANI Jack, HOFFMAN François-Léon, PICCIONE Marie Lyne (sous la direction de), *Littératures francophones, Les Amériques*, II, Paris, Belin, 1998.

DE GRANDPRÉ Pierre, *Histoire de la littérature française du Québec*, I, 1534-1900, Montréal, Beauchemin, 1967.

DE GRANDPRÉ Pierre, *Histoire de la littérature française du Québec*, II, 1900-1945, Montréal, Beauchemin, 1969.

DE GRANDPRÉ Pierre, *Histoire de la littérature française du Québec*, IV, de 1945 à nos jours, Montréal, Beauchemin, 1969.

DE VAUCHER GRAVILI Anne (sous la direction de), *D'autres rêves, les écritures migrantes au Québec*, Actes du Séminaire international du CISQ à Venise, 15-16 octobre 1999, Venezia, Supernova, 2000.

DORION Gilles, VOISIN Marcel, *Littérature québécoise. Voix d'un peuple, voies d'une autonomie*, Bruxelles, Éditions de l'Université de Bruxelles, 1985.

DOSTALER Yves, *Les infortunes du roman dans le Québec du XIX^e siècle*, Montréal, Hurtubise, 1977.

ERMAN Michel, *Littérature canadienne-française et québécoise: anthologie critique*, Québec, Beauchemin, 1992.

ÉTHIER-BLAIS Jean, *Signets II*, Ottawa, Le cercle du Livre de France, 1967.

ÉTHIER-BLAIS Jean, *Signets III*, Ottawa, Le cercle du Livre de France, 1973.

FALARDEAU Jean-Charles, *Notre société et son roman*, Montréal, Hurtubise, 1972.

FORTIN Marcel, LAMONDE Yvan, RICARD François, *Guide de la littérature québécoise*, Montréal, Boréal, 1988.

FORTIN Nicole, MORENCY Jean (sous la direction de), *Littérature québécoise. Les nouvelles voix de la recherche*, Les cahiers du Creliq, Québec, Nuit Blanche éditeur, 1994.

FRATTA Carla, *Appunti sulla narrativa del Canada francofono*, Roma, Bulzoni, 1993.

FRATTA Carla (a cura di), *L'alterité dans la littérature québécoise*, atti dei seminari annuali di Letterature Francofone diretti da MARCATO FALZONI Franca, convegno di Bagni di Lucca, 22-23 ottobre 1986, Centro Studi sorelle Clarke, Bologna, Clueb, "La deriva delle francophonie", 1987.

FRÉGAULT Guy, *Histoire de la littérature canadienne-française. Seconde moitié du XIX^e siècle*, Montréal, Guérin, 1996.

GASQUY-RESCH Yannick (sous la direction de), *Histoire littéraire de la francophonie, Littérature du Québec*, Vanves, Edicef/Aupelf, 1994.

GREIF Hans-Jürgen, OUELLET François, *La littérature québécoise 1960-2000*, Québec, L'instant même, 2004.

HAMBLET Edwin, *La littérature canadienne-francophone*, Paris, Hatier, 1987.

HAMEL Réginald (sous la direction de), *Panorama de la littérature québécoise contemporaine*, Montréal, Guérin, 1997.

HAREL Simon, *Le voleur de parcours: identité et cosmopolitisme dans la littérature québécoise*, Longueuil (Montréal), Les Éditions du Préambule, 1989.

HELLY Denise, VASSAL Anne, *Romanciers immigrés: biographies et œuvres publiées au Québec entre 1970 et 1990*, Institut québécois de recherche sur la culture (IQRC), Montréal, 1993.

LEMIRE Maurice, *Formation de l'imaginaire littéraire québécois (1764-1867)*, Montréal, l'Hexagone, 1993.

LEMIRE Maurice, *Introduction à la littérature québécoise (1900-1939)*, Montréal, Fides, 1981.

LEMIRE Maurice, *La littérature québécoise en projet*, Montréal, Fides, 1980.

LEMIRE Maurice (sous la direction de), *La vie littéraire au Québec, I, 1764-1805*, Québec, Les Presses de l'Université Laval, 1991.

LEMIRE Maurice (sous la direction de), *La vie littéraire au Québec, II, 1806-1839*, Québec, Les Presses de l'Université Laval, 1992.

LEMIRE Maurice, SAINT-JACQUES Denis (sous la direction de), *La vie littéraire au Québec*, III, 1840-1869, Québec, Les Presses de l'Université Laval, 1996.

LEMIRE Maurice, SAINT-JACQUES Denis (sous la direction de), *La vie littéraire au Québec*, IV, 1870-1894, Québec, Les Presses de l'Université Laval, 1996.

LEMIRE Maurice, *Les grands thèmes nationalistes du roman historique canadien-français*, Québec, Les Presses de l'Université Laval, 1970.

MAILHOT Laurent, *La littérature québécoise*, Paris, PUF, 1974.

MAILHOT Laurent, *La littérature québécoise depuis ses origines*, Québec, Typo, 1997.

MAILHOT Laurent, *La littérature québécoise depuis 1960*, Montréal, Les Presses de l'Université de Montréal, 1993.

MAILHOT Laurent, *Traduction et "nontraduction": l'épreuve du voisin étranger dans la littérature québécoise*, in FRATTA Carla (a cura di), *L'altérité dans la littérature québécoise*, atti dei seminari annuali di Letterature Francofone diretti da MARCATO FALZONI Franca, convegno di Bagni di Lucca, 22-23 ottobre 1986, Centro Studi sorelle Clarke, Bologna, Clueb, "La deriva delle francofonie", 1987.

MARCATO FALZONI Franca (a cura di), *Mythes et mythologies des origines dans la littérature québécoise*, atti del convegno di Bagni di Lucca, 17-19 giugno 1993, Centro Studi sorelle Clarke, Bologna, Clueb, "La deriva delle francofonie", 1994.

MARCOTTE Gilles, *Une littérature qui se fait, essais critiques sur la littérature canadienne-française*, Montréal, Hurtubise, 1971.

MARCOTTE Gilles, *Le roman à l'imparfait. Essais sur le roman québécois d'aujourd'hui*, Montréal, La Presse, 1976.

MOSSETTO Anna Paola, *Ceci n'est pas un makoucham*, in MOSSETTO Anna Paola (sous la direction de), avec la collaboration d'Isabelle Miron, *Paroles et images amérindiennes du Québec*, Actes du Séminaire international di CISQ à Bologne (2-3 décembre 2004), Bologna, Edizioni Pendagron, 2005.

MOSSETTO Anna Paola, *Per strade e per frasi. Leggendo il Québec*, Roma, Bulzoni, 1998.

PONT-HUMBERT Catherine, *Littérature du Québec*, Paris, Nathan, 1998.

PRUD'HOMME Nathalie, *La problématique identité collective et les littératures (im)migrantes au Québec*, Montréal, Boréal, 2002.

ROBERT Guy, *Aspects de la littérature québécoise*, Montréal, Beauchemin, 1970.

ROBIDOUX Réjean, RENAUD André, *Le roman canadien-français du vingtième siècle*, Ottawa, Éditions de l'Université d'Ottawa, 1966.

SAINT-JACQUES Denis, LEMIEUX Jacques, MARTIN Claude, NADEAU Vincent, *Ces livres que vous avez aimés: les best-sellers au Québec de 1970 à aujourd'hui*, Québec, Nuit Blanche, 1994.

SERVAIS-MAQUOI Mireille, *Le roman de la terre au Québec*, Québec, Les Presses de l'Université Laval, 1974.

SIROIS Antoine, *Mythes et symboles dans la littérature québécoise*, Montréal, Les Éditions Triptyque, 1992.

SŒUR ÉLEUTHÈRE Marie, *La mère dans le roman canadien français*, Québec, Les Presses de l'Université Laval, 1964.

TOUGAS Gérard, *La littérature canadienne-française*, Paris, Les Presses Universitaires de France, 1974.

b) storia e società

ALLAIRE Gratien, *La francophonie canadienne: portraits*, Québec, Édition mise à jour, 2001.

BEAULIEU Alain, *Les autochtones du Québec. Des premières alliances aux revendications contemporaines*, Québec, Fides, 1997.

BERGERON Léandre, *Petit manuel d'histoire du Québec*, Québec, VLB Éditeur, 1979.

BOUCHARD Gérard, (sous la direction de), avec la collaboration de Serge Courville, *La construction d'une culture. Le Québec et l'Amérique française*, Sainte-Foy., Les Presses de l'Université Laval, 1993.

BROWN Craig (sous la direction de), *Histoire générale du Canada*, traduction di Michel Buttiens, Andrée Désilets, Suzanne Mineau, Paule Saint-Onge e Marcel Trudel, Québec, Boréal, 1990.

BRUNET Michel, *La présence anglaise et les Canadiens*, Montréal, Beauchemin, 1958.

CODIGNOLA Luca (a cura di), *Canadiana. Aspetti della storia e della letteratura canadese*, Venezia, Marsilio Editore, 1978.

CODIGNOLA Luca, BRUTI LIBERATI Luigi (a cura di), *Storia del Canada: dalle origini ai giorni nostri*, Milano, Bompiani, 1999.

CÔTÉ Roch (sous la direction de), *Toute l'année, annuaire politique, social, économique et culturel*, Québec, Fides, 2000-2003 (3 volumi).

DUMONT Fernand, *Genèse de la société québécoise*, Montréal, Boréal, 1993.

FRENETTE Yves, *Brève histoire des Canadiens français*, Montréal, Boréal, 1998.

GAUVIN Lise, MAILHOT Laurent (sous la direction de), *Guide culturel du Québec*, “Boréal Express”, Montréal, 1982.

GRAVEL Jean-Yves, *Le Québec et la guerre*, Montréal, Fides, 1974.

HAMELIN Jean (sous la direction de), *Histoire du Québec*, Montréal, Éditions France-Amérique, 1977.

LACOURSIÈRE Jacques, PROVENCHER Jean, VAUGEOIS Denis, *Canada-Québec. Synthèse historique: 1534-2000*, Québec, Septentrion, 2000.

LACOURSIÈRE Jacques, *Histoire populaire du Québec*, I, *Des origines à 1791*, Québec, Septentrion, 1995.

LACOURSIÈRE Jacques, *Histoire populaire du Québec*, II, *De 1791 à 1841*, Québec, Septentrion, 1996.

LACOURSIÈRE Jacques, *Histoire populaire du Québec*, III, *De 1841 à 1896*, Québec, Septentrion, 1996.

LACOURSIÈRE Jacques, *Histoire populaire du Québec*, IV, *De 1896 à 1960*, Québec, Septentrion, 1996.

MAMOLI ZORZI Rosella (a cura di), *Attraversare gli oceani. Da Giovanni Caboto al Canada multiculturale*, Venezia, Marsilio, 1999.

MCROBERTS Kenneth, POSGATE Dale, *Développement et modernisation du Québec*, Québec, Boréal, 1983.

RIOUX Marcel, *Les québécois, le temps qui court*, Paris, Seuil, 1974.

ROY Fernande, *Histoire des idéologies au Québec aux XIX^e et XX^e siècles*, “Boréal Express”, Montréal, Boréal, 1993.

ROUILLARD Jacques (sous la direction de), *Guide d'histoire du Québec du régime français à nos jours. Bibliographie commentée*, Québec, Éditions du Méridien, 1993.

TRIGGER Bruce G., *Les Indiens, la fourrure et les Blancs. Français et Amérindiens en Amérique du Nord*, Québec, Boréal, 1992.

WEINMANN Heinz, *Du Canada au Québec. Généalogie d'une histoire*, Montréal, L'Hexagone, 1987.

V) Studi sulla postcolonialità e sulle letterature francofone

ALBERTAZZI Silvia, VECCHI Roberto (a cura di), *Abbecedario postcoloniale*, Macerata, Quodlibet, 2001.

ALBERTAZZI Silvia, VECCHI Roberto (a cura di), *Abbecedario postcoloniale II*, Macerata, Quodlibet, 2002.

COMBE Dominique, *Poétiques francophones*, Paris, Hachette, 1995.

JOUBERT Jean Louis (sous la direction de), *Littérature francophone, Anthologie*, Paris, Nathan, 1992.

MOURA Jean Marc, *Littératures francophones et théorie postcoloniale*, Paris, PUF, 1999.

SANAKER John Kristian, HOLTER Karin, SKATTUM Ingse, *La francophonie – une introduction critique*, Unipub/Oslo Academic Press et les auteurs, 2006.

TÉTU Michel, *Qu'est-ce que la Francophonie?*, Vanves, Hachette-Edicef, 1997.

VI) Opere di teoria letteraria

ADAM Jean-Michel, *Le texte narratif*, Paris, Nathan, 1985.

BARTHES Roland, *Mythologies*, Paris, Seuil, 1957.

BERTRAND Denis, *Basi di semiotica letteraria* (traduzione di Antonio Perri), Roma, Beltemi, 2002.

BLUNDO Giorgio, De SARDAN Jean-Pierre Olivier, *Pratiques de la description*, Paris, Éditions de l'école des hautes études en sciences sociales, 2003.

BOURDIEU Pierre, *La distinction: critique sociale du jugement*, Paris, Éditions de Minuit, 1979.

CULLER Jonathan, *Teoria della letteratura: una breve introduzione*, traduzione di Gian Paolo Castelli, Roma, Armando Editore, 1999.

GENETTE Gérard, *Figures I*, Paris, Seuil, 1969.

GENETTE Gérard, *Figures II*, Paris, Seuil, 1969.

GENETTE Gérard, *Figures III*, Paris, Seuil, 1972.

GENETTE Gérard, *Palimpsestes. La littérature au second degré*, Paris, Seuil, 1974.

GOLDMANN Lucien, *Pour une sociologie du roman*, Paris, Gallimard, 1992.

LAVAGETTO Mario, *Lavorare con piccoli indizi*, Torino, Bollati Boringhieri Editore, 2003.

LAVAGETTO Mario, *Il testo letterario: istruzioni per l'uso*, Bari, Laterza, 2004.

LUTTER Cristina, REISENLEITNER Markus, *Cultural Studies: un'introduzione*, traduzione di Renata Gambino, Milano, Mondadori, 2004.

NORTHROP Frye, *Anatomia della critica. Teoria dei modi, dei simboli, dei miti e dei generi letterari*, traduzione di Paola Rosa-Clot e Sandro Stratta, Torino, Einaudi, 1969.

RAIMONDI Ezio, *Tecniche della critica letteraria*, Torino, Einaudi, 1983.

RICHARD Jean Pierre, *Littérature et sensation*, Paris, Seuil, 1954.

SARTRE Jean-Paul, *Che cos'è la letteratura?*, traduzione di Luisa Arano Cagliati, Milano, Il Saggiatore, 1960.

SEGRE Cesare, *Avviamento all'analisi del testo letterario*, Torino, Einaudi, 1999.

SUITNER Franco, *La critica della letteratura e le sue tecniche*, Roma, Carocci, 2004.

TODOROV Tzvetan, *Symbolisme et interpretation*, Paris, Seuil, 1978.

VALETTE Bernard, *Le roman. Initiation aux méthodes et aux techniques modernes d'analyse littéraire*, Paris, Nathan, 1992.

VII) Varia

La Bibbia di Gerusalemme, Bologna, Edizioni Dehoniane, 1977.

MAALOUF Amin, *L'identità*, traduzione di Fabrizio Ascari, Milano, Bompiani, 1999.

TODOROV Tzvetan, *Nous et les autres*, Paris, Seuil, 1992.

TRIKI Fathi, *La stratégie de l'identité*, Paris, Arcantères Éditions, 1998.

Vangelo e Atti degli Apostoli, Milano, Edizioni Paoline, 1993.

WUNENBURGER Jean Jacques, *L'imagination*, Paris, Les Presses Universitaires de France, 1991.

VIII) Principali siti web consultati

www.bib.umontreal.ca

www.bonjourquebec.com

www.perso.wanadoo.fr

www.metro.ca

www.lemangeur-ocha.com

www.saveursdumonde.net

www.quebec/cuisine/lexique.html

www.aib.it

www.catconfesercenti.it/alimentandoweb

www.dietamediterranea.it

www.crdp-poitiers.cndp.fr/gout: l'art du goût, ressources documentaires

Indice dei nomi

I numeri in corsivo si riferiscono ai nomi menzionati in nota

ALLENDE I.; 287; 287

AQUIN H.; 185

ASSINIWI B.; 328; 328; 329;
329; 330; 330

ASSOULY O.; 61; 73; 84; 97;
100; 100; 101; 102; 104; 104;
133

AUBERT DE GASPÉ fils P.; 17;
17; 29; 112

AUBERT DE GASPÉ père P.; 4;
4; 28; 28; 32; 39; 42; 48; 52; 56;
57; 101; 101; 102; 102; 105;
135; 316; 316

BARTHES R.; 228; 320

BEAUCHEMIN Y.; 195; 204;
204; 209; 212; 213; 224; 241;
241; 261; 261; 262; 276; 276;
281; 309; 309; 310; 310; 311;
320; 320; 333; 333; 316; 319;
323; 325

BEAUGRAND H.; 31; 31; 33; 58;
70; 70; 113; 113; 118; 121; 123

BERGER J.; 47; 47; 50; 50; 56;
56;

BERRY W.; 202

BESSIS S.; 23

BIASIN G. P.; 148; 148

BIGOT E.; 104; 321; 322

BLAIS M. C.; 252; 266; 266; 284;
287; 331; 332; 332; 334; 334;
335

BOUCHER DE
BOUCHERVILLE G.; 31; 32; 32;
113

BOULANGER J. C.; 44

BOURASSA; 31; 31; 51; 54; 67;
75; 89; 125; 126; 130; 134; 135

BOUSTANI C.; 226; 362

BOUTAUD J. J.; 203; 275; 285;
378

BRAGAGLIA C.; 53; 256; 256

BRÉCOURT-VILLARS C.; 96

BRIFFAULT E.; 7

BRILLAT-SAVARIN A.; 1; 1; 2;
2; 52; 52; 316

BROWN C.; 9; 179; 180; 181

BRUGO I.; 79

BRUNET M.; 10; 64

BRUTI LIBERATI L.; 9; 11; 13;
64; 107; 121; 142; 179; 180;
181

BUONACCORSI E.; 150

CALLARI GALLI M.; 330

CAMPORESI P.; 68; 68; 86; 86;
94; 94; 95; 95; 193; 193; 202;
258; 287

CARON K.; 226; 226; 228; 229;
245; 246; 248; 248; 249; 250;
254; 267; 267; 270; 286; 290;
290; 291; 292; 292

CASGRAIN R.; 15; 15

CASSISTA C.; 180; 181; 182;
183; 185; 343

CELANO G.; 139; 150; 160; 160

CERVANTES M.; 52

CHAMBERLAND R.; 180; 181;
182; 183; 185; 343

CHARBONNEAU R.; 208; 208;
269; 269; 283; 296

CHÂTELET N.; 94; 94; 96; 100;
237

CHAUVEAU P. J. O.; 31; 31; 35;
35; 42; 48; 53; 65; 112; 134

CHEN Y.; 345; 346; 346; 347;
350; 350; 351; 351; 352; 352;
353; 354; 354; 356; 356; 357;
362; 362; 363; 366; 367

CHEVALIER J.; 73; 228; 260

CHIVA M.; 322

CODIGNOLA L.; 9; 11; 13; 64;
107; 121; 142; 179; 180; 181

CONAN L.; 81; 81; 91

COOPER F.; 18

CORBEAU J. P.; 91; 91; 286

CORZANI J.; 63; 132

DALLA VIA G.; 264

DANZIGER C.; 234

DAVID L. O.; 18; 18

DE BALZAC H.; 313

DE BRÉHAUT DE GALINÉE
R.; 25

DE CHAMPLAIN S.; 25; 125;
132

DE CHARLEVOIX F. X.; 25;
336

DE GRANDPRÉ P.; 144; 151

DE L'INCARNATION Sœur M.; 124; 132	FINKELSTEIN J.; 199; 201; 205; 210; 212
DENYS S.; 26	FISCHLER C.; 36; 38; 42; 99
DE SÉVIGNÉ Mme M.; 53	FLAUBERT G.; 316
DESLOGES Y.; 25; 26; 26	FRATTA C.; 194; 324
DIBIE P.; 101; 101	FRÉCHETTE L.; 35; 35
DIDEROT J.; 15; 16	FURETIÈRE A.; 25
DIODATO L.; 46; 46; 99; 101; 133; 225; 262; 269; 291	FYSON D.; 112
DOLLIER DE CASSON F.; 25	GARNEAU S. D.; 369
DORION G.; 30	GASQUY-RESCH Y.; 11; 15; 20; 70; 109; 184; 191; 307
DOSTALER Y.; 16; 18	GAUTHIER J. L.; 54; 223; 279; 283; 284
DUCHARME R.; 257; 257; 258; 262; 262; 263; 265; 265; 281; 281	GÉRIN LAJOIE A.; 28; 28; 35; 36; 36; 42; 54; 65; 65; 69; 69; 71; 76; 84; 85; 92; 108; 108; 110; 115; 134
DUHAMEL P. G.; 46; 46; 308	GHEERBRANT A.; 73; 229; 260
ERMAN M.; 144	GIORDANO I.; 161
FALARDEAU J. C.; 109	GODBOUT J.; 218; 218; 231; 250; 251; 252; 252; 253; 253; 272; 272; 273; 273; 283; 288; 314; 314; 315; 315; 316; 316; 317; 319; 326; 335; 335; 336
FARHOUD A.; 3; 3; 345; 347; 348; 348; 358; 358; 360; 360; 361; 362; 362	GOHARD-RADENKOVIC A.; 330
FERRARO G.; 79	GREIF H. J.; 185
FERRON J.; 185	

GRIGNON C. H.; 20; 68; 68; 93;
141; 153; 154; 159; 160; 161

GROULX L.; 369

GUÈVREMONT G.; 20; 29; 29;
41; 51; 55; 55; 57; 73; 79; 79;
85; 87; 89; 95; 106; 106; 118;
141; 147; 147; 152; 154; 154;
156; 157; 157; 162; 162; 164;
165; 168; 169; 170; 216; 239

HAMBLET E.; 16; 137

HAMEL R.; 331; 331; 343; 344

HAMELIN J.; 142

HANI J.; 84

HAREL S.; 324

HARRUS-RÉVIDI G.; 239; 239

HÉBERT A.; 220; 220; 223; 229;
252; 254; 254; 259; 260; 260;
293; 294; 294; 295; 261

HÉMON L.; 34; 34; 67; 67; 72;
73; 88; 91; 105; 191

HOFFMANN L. F.; 63; 132

HUGO V.; 16

L'ÉCUYER E.; 29; 29

LABERGE A.; 29; 29; 43; 55; 73;
74; 78; 86; 87; 110; 110; 116;
141; 144; 144; 145; 147; 147;
148; 150; 150; 151; 152; 155;
155; 156; 157; 157; 158

LACHANCE A.; 112

LACOMBE P.; 19; 19; 40; 72;
120; 120; 158

LACOURSIÈRE J.; 10; 12; 142;
179

LAFERRIÈRE D.; 348; 348; 349;
358; 359

LAFRANCE M.; 25; 26; 26; 128

LANGVIN A.; 195; 195; 196;
210; 210; 252; 271; 296; 297

LAVAGETTO M.; 59; 59; 164

LE JEUNE P.; 128

LE MAY P.; 28; 28; 44; 122

LEBEAU C.; 26

LEMELIN R.; 221; 221; 240;
240; 258; 258; 273; 283; 313;
313; 318; 325

LEMIRE M.; 14; 16; 17; 19; 191;
192; 307; 308; 331

LESCARBOT M.; 26

LÉVESQUE R.; 180; 181; 182;
183; 185; 343

LÉVI-STRAUSS C.; 129; 129

LUPTON D.; 100; 206; 224; 225;
230; 231; 233; 256; 257; 259;
265; 271; 277; 279; 286; 290;
291; 304

MAILHOT L.; 14; 16; 34; 81; 110; 324	OLLIVIER É.; 349; 349; 355; 363; 363; 364; 365; 366
MANZONI A.; 18	OUELLET F.; 185
MARCATO FALZONI F.; 324	PANNETON P.; 71; 71; 72; 141; 145; 146; 146; 149
MARCHESI G.; 45	PARADIS C.; 287
MARMETTE J.; 28; 28; 93; 123; 123; 132; 133	PARENT G.; 230; 230; 325; 325; 326
MCROBERTS K.; 141; 142	PERRON; 112
MELDINI P.; 104; 104	PICCIONE M. L.; 63; 132
MENEY L.; 44	PINEAU G.; 226
MICONE M.; 344; 344; 355; 355	PONT-HUMBERT C.; 11; 15; 184; 343; 344
MIRON I.; 328; 329	PORTINARI F.; 275
MONTANARI M.; 275; 276; 305; 330	POSGATE D.; 141; 142
MOSSETTO A. P.; 328; 329; 329	POTVIN D.; 29; 29; 41; 49; 65; 65; 70; 70; 73; 76; 80; 80; 89; 107; 108; 109; 110; 111; 111; 120
MOUSSETTE M.; 56	POULAIN J. P.; 99; 99; 286; 322; 345
MUZZARELLI M. G.; 89; 93; 290; 291	POULIN J.; 204; 204; 225; 225; 228; 233; 239; 241; 241; 243; 244; 244; 245; 254; 288; 288; 290; 291; 291; 297; 298; 299; 299; 300; 300; 301; 302; 303; 303; 304; 304; 314; 314; 323;
NAHOUM-GRAPPE V.; 308; 309; 316; 337	
NELLIGAN É.; 369	
NICOLAS L.; 25	
NICOLE G.; 6; 6; 239; 239; 244; 245; 289; 337; 338; 302; 303; 303	

326; 326; 327; 327; 337; 337;
338; 338

PROVENCHER J.; 10; 12; 142;
179

QUESNEL J.; 136; 136; 137; 137

RABELAIS F.; 53

RENAUD A.; 146; 168; 169; 184

RIGOTTI F.; 103; 128; 128; 355

RIOUX M.; 36; 37; 37

ROBIDOUX R.; 146; 168; 169;
184

ROBIN R.; 367; 367; 368; 368;
369; 370

ROUANET M.; 91

ROUSSEAU J. J.; 15; 16

ROY G.; 13; 13; 124; 191; 194;
194; 195; 196; 198; 201; 203;
205; 206; 206; 207; 209; 217;
218; 232; 234; 234; 325

SAINT-GERMAIN G.; 204; 223;
285

SAVARD F. A.; 68; 68; 72; 75;
78; 82; 86; 141; 146; 146; 147;
159; 369

SCHIAVON C.; 79

SCOTT W.; 18

SERINO V.; 86; 86

SERVAIS-MAQUOI M.; 63; 64;
71; 75; 85; 150; 151; 151; 155;
156; 158

SIROIS A.; 73; 73; 74; 109

TACHÉ J. C.; 27; 27; 36; 51; 102;
102; 103; 116

TAGLIAPIETRA A.; 189

TAROZZI F.; 89; 93; 290; 291

TOUGAS G.; 63; 150; 183

TOUSIGNANT É.; 127; 127; 128;
124

TREMBLAY M.; 3; 3; 203; 213;
214; 215; 216; 217; 254; 255;
256; 257; 257; 268; 268; 278;
278; 280; 280; 316; 317; 325;
327; 336

TRIGGER B. G.; 125; 125

VAUGEOIS D.; 10; 12; 142; 179

VERCELLONI L.; 45

VISSER M.; 177; 233; 233

WEINMANN H.; 9; 9; 102; 122;
122; 180; 181; 182; 183; 185;
343

ZOLA É.; 16; 316

